

pasta chous básica (masa escaldada)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

La pasta chous es la masa escaldada con la que se elaboran los petisús, bocaditos de nata, lionesas, coronas etc

Ingredientes para 10 personas :

- 1 litro de agua
- 400 gm de manteca de cerdo
- 15 gm de sal
- 600 gm de harina floja (repostera)
- 1 litro de huevos

Preparación:

Paso 1

poner a hervir el agua con la sal y la manteca. Cuando esté hirviendo añadir la harina tamizada y con un palo remover energicamente hasta que se separe la masa de las paredes. a continuación fuera del fuego ir añadiendo los huevos de dos en dos e ir mezclando, no añadir los siguientes hasta no estar mezclados los anteriores. así hasta que la masa quede suave, que al cogerla con el palo caiga suavemente y quede por encima de la masa unos instantes.

Paso 2

una vez lista la masa con manga pastelera y boquilla rizada escudillar sobre bandejas engrasadas y meter a horno fuerte 220°C con tiro cerrado si hay opción. una vez cocidas (se ve por el color) dejar enfriar y rellenar con lo que apetezca, dulce o salado. Terminar de decorar con fondant licuado si es dulce o tal cual si son salados.