

Gougères

Ingredients per aproximadament 25 gougères:

¼ litre d'aigua

100 gr. De mantega

150 gr de farina

5 ous

100 gr de gruyère dels quals 40 gr en trossos i 60 gr ratllat
sal i pebre.

Posar aigua i mantega en una cassola. En el primer bull, afegir la farina i barrejar fora del foc amb varetes. Afegir 4 ous d'un en un i el formatge, sal i pebre. Amb l'ajuda de dues culleres, deixar caure la massa sobre la placa del forn prèviament greixada. Pinzellar amb un rovell d'ou.

Posar al forn, 170°, 30-35 min.

