

Beste Saltsak

PETIT CHOUX

Lau pertsonentzat Petit Choux-ak egiteko behar diren gaiak:

1/4 ur.

100 gramu gurin.

200 gramu irin.

4 arraultz.

Gatz piska bat.

Eltzetxo batetan ura, gurina eta gatzak jartzen dira, irakiten utziz. Irakin duenean, bota irina eta ondo nahastu.

Egurrezko koilarez, su motelean, nahasten joan pasta, lehortu arte.

Eltzetxoa sutatik atera eta arraultzak bota. Pasta bukatua dagoenean, multzo txikitik labean sartu. Urre kolorea hartzen duenean, atera. Gero ireki eta krema pastelera edo Chantilly sartu bakoitzaren barruan.

Guk jan ditugu eta oso onak daude. Entseia zaitetzazu ere!

Mari Mar AROZENA