



CHOUQUETTES DE LOOLA

TEMPS DE PREPARATION :10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 25 MIN

INGREDIENTS

- 100 g d'eau
- 80 g de beurre végétal
- 5 g de sel
- 15 g de sucre en poudre
- 80 g de farine
- 2 oeufs
- Sucre perlé

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire chauffer le beurre, l'eau, le sel et le sucre pendant 5 minutes tout en remuant.
3. Dans le mixeur, mettre le mélange précédent et la farine et mélanger bien pendant 2 minutes.
4. Laisser refroidir 10 min et ajouter 1 oeuf. Bien mélanger.
5. Racler le col et ajouter le second oeufs et mélanger pendant 5 minutes.
6. Sur une plaque à four, déposer une feuille de papier cuisson.
7. A l'aide de deux petites cuillères ou à la poche à douille, former des petits tas sur la plaque.
8. Parsemer de perle sucrée.
9. Enfourner 25 minutes sans ouvrir la porte de votre four.

NOTES:

CONSERVATION DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE OU CLOCHE A GATEAU 5 JOURS