

Burgundy Gougères

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 15/10

Gougères, tereyağlı su hamuruna yumurta ve Gruyere peyniri yedirilerek yapılan klasik Fransız peynirli atıştırmalıktır.

Malzemeler

- 1.3 su bardağı Un
- 90 gr Tereyağı
- 4 adet Yumurta
- 170 gr Gruyere peyniri
- 1 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Su, tereyağı, tuz, muskat ve karabiberi tencerede kaynatın.
2. Unu tek seferde ekleyip hamuru 2 dakika tencere kenarında yavaş yavaş karıştırın.
3. Hamuru 5 dakika ılıtın.
4. Yumurtaları teker teker hamura yedirin.
5. Rendelenmiş Gruyere peynirinin büyük kısmını hamura katın.
6. Hamuru tepsiye ceviz büyüklüğünde sıkıca kalan Gruyere peynirini serpin.
7. Gougèresleri 200°C fırında 22 dakika kabarmaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tencerede kısık ısıda kurutmak gougèreslerin fırında daha boş kabarmasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

İlhamla, köpüklü içecek veya üzüm suyu eşliğinde aperatif olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta