



Glutenfri Petit Choux

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **45 min** Portioner: **6**

Petit Choux, ett så användbart bakverk som kan fyllas med sött och salt! När lotten föll på oss att fixa canapées till festen såg Katrine sin chans att probaka glutenfria. Receptet innehåller tips på olika fyllningar.



Så när det väntades ett litet mingel gick första provbaket av stapeln. Kanske en minut till i ugnen? Kanske lite mer noggrann med spritsning om man vill ha snyggare form men som en god kockvän sa:

"En petit choux är sällan symmetriskt snygga, det är innehållet som gör dom"

Han gav även tipset till att dra liiiiite flingsalt över serveringsfatet.







INGREDIENSER

50 g smör
2 dl vatten
2,5 dl glutenfri mjölmix
3 st ägg



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
Koka upp smör och vatten i en kastrull. Ta från plattan och rör ned mjölmixen under kraftig omrörning (tänk på att ta en kraftig slev).
Ställ tillbaka på plattan och jobba runt degen i ca 2 minuter.
- 2** Ställ degen åt sidan och låt svalna i ca 5 minuter.
- 3** Vispa ned ett ägg åt gången, antingen med kraftig elvisp eller så lägger du degen i en degblandare.
- 4** Lägg degen i en spritspåse (eller klicka ut små högar med en sked).
Tryck till själva spetsen på dem innan du sätter in dem i ugnen.
Grädda dem i 15-20 minuter, beroende på storlek. Öppna inte ugnsluckan för tidigt, då sjunker som ihop. De ska resa sig och bli torra och ihåliga.
- 5** Låt dem svalna helt innan du fyller dem. Du kan göra dem på morgonen och låta de stå med ett bakplåtspapper över sig ute i rumstemperatur innan du lägger i fyllningen.
- 6** Antningen skär du av toppen på dem och spritsar i önskad fyllning, eller så klipper du ett litet hål i botten, trycker in spritspåse med en spetsig tyll och trycker in lagom mängd fyllning. Den varianten passar ypperligt för dessertvarianter.
- 7** Förslag på salta fyllningar:
Creme fraiche, valfri rom, rödlökSkagenröraVispad
Brieost LaxröraGubbröraSkinkröraSvampcreme Söta fyllningar:
Chokladmousse VaniljkrämHallonkompottMandelmassa blandat m
gräddeÄppelkompott
Bara din fantasi sätter stopp.
Och det bästa av allt, förutom att äta dem, är att de går utmärkt att frysa ofyllda men gräddade.