



Gougères (Gogoșele cu brânză)

Dificultate medie

Timp de pregătire 10 min

Timp total 40 min

Dimensiune de servire 8 porții

Ingrediente

- 130 g brânză Gruyère, tăiată bucăți
- 150 g apă
- 80 g unt, tăiat cuburi
- 1 linguriță sare fină, sau după gust
- 1 priză piper măcinat, sau după gust
- 120 g făină
- 3 ouă

Pregătire

1. Puneți în bol brânza Gruyère și radeți 15-20 sec./viteza 7. Transferați într-un castronel și dați deoparte.
2. Puneți în bol apa, untul, sarea, piperul și și încălziți 5 min./100°C/viteza 1.
3. Adăugați făina și amestecați 20 sec./viteza 4, fără paharul de măsurare. Scoateți bolul de mixare, puneți-l deoparte și lăsați compoziția să se răcească timp de 10 minute.
4. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și dați-o deoparte.
5. Poziționați din nou bolul de mixare și amestecați 1 min. 30 sec./viteza 5, adăugând ouăle pe rând, la interval de 15 secunde, prin orificiul din capac, pe cuțitul în rotație. După adăugarea ultimului ou, continuați să amestecați până la terminarea timpului.
6. Adăugați 100 g de brânză Gruyère rasă și amestecați 30 sec./viteza 2.
7. Transferați compoziția obținută într-un poș, apoi formați gogoșele pe tava pregătită mai devreme, lăsând între ele spațiu de aprox. 5 cm. Presărați deasupra restul de brânză Gruyère rasă și coaceți cca. 20 minute la 200°C sau până se rumenesc. Serviți gogoșelele calde.

Elemente utile

cuptor, tavă pentru cuptor, hârtie de copt, poș

Sugestii & Sfaturi

- **Gougères** sunt o specialitate din Auxerre, regiunea Bourgogne, ce se prepară din aluat de choux și brânză, brânza rasă fiind încorporată în aluatul cald. Aceste gogoșele cu brânză pot avea diferite forme: formă de colac, care se va tăia bucăți sau gogoșele individuale. Pentru prepararea lor, se folosește de obicei o brânză care se topește ușor, cu gust destul de intens, cum sunt Comté sau Gruyère.
- Serviți gogoșelele ca aperitiv sau ca antreu, eventual însoțite de o salată verde.
- Dacă veți dispune gogoșelele în cerc (*gougères en couronne*), prelungiți timpul de coacere cu câteva minute.