

Ingredienti x circa 10 choux piccoli
125 ml di acqua
50 g di burro
1 pizzico di sale
75 g di farina
1 uovo
50 g di cioccolato al latte
30 g di burro

Preparazione
In un tegamino lasciamo sciogliere sul fuoco l'acqua con il burro e il sale.

Quindi togliamo dal fuoco e aggiungiamo la farina e mescoliamo rapidamente. Una volta che la farina sarà stata amalgamata bene, riportiamo sul fuoco e mescoliamo altri 2 minuti e lasciamo rassodare un po' l'impasto. Quindi togliamo di nuovo dal fuoco e aggiungiamo l'uovo e mescoliamo rapidamente.

Adesso foderiamo la placca del forno (o una teglia) con carta forno e accendiamo il forno a temperatura media. Con un cucchiaio prendiamo delle palline di impasto e poniamole sulla carta forno fino alla fine dell'impasto. Inforniamo per una ventina di minuti ma a metà cottura controlliamo che sia tutto ok.

Una volta sfornati togliamoli dalla piastra e lasciamo raffreddare su una griglia.

Nel frattempo prepariamo la colata mettendo sul fuoco cioccolato e burro.

Lasciamo fondere lentamente a fuoco basso e mescoliamo dolcemente con una frusta manuale in silicone. Una volta che sarà tutto fuso e omogeneo poniamo gli choux su un vassoio o un piatto di ceramica e versiamo su ognuno di loro un po' di cioccolato fuso. Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e serviamo.