

# Burgundy Gougères

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 15/10

Gougères, tereyağlı şur hamuruna yumurta ve Gruyere peyniri yedirip fırında kabartan 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 kabarıncaya kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tencerede kısık ısıda kurutmak gougèreslerin fırında daha boş kabarmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta