



 GLUTENVRIJ

SOEZENBESLAG (PROFITEROLES)

INGREDIËNTEN

100 g boter
4 tot 6 eieren
200 g water
150 g glutenvrije bloem

RECEPT

- Breng het water aan de kook met de boter.
- Neem de kookpot van het vuur zodra het water kookt en voeg de bloem eraan toe.
- Spatel het deeg glad. Breek de eieren er 1 voor 1 bij en meng tot een egaal beslag.
- Lepel het beslag in een spuitzak met rechte mond en spuit verschillende vormen: eclairs, kleine en grote ronde soezen, zwaantjes ...
- Vet een bakplaat in en bak de soezen zo'n 20 minuten op 210 à 220°C.
- Werk af met slagroom of pudding, al dan niet met fruit.