Paris Brest di Natale ripieno di crema chantilly

Senza glutine



Ingredienti

Per la pasta choux

180 gr Farina mix per pane senza glutine **#**

4 Uova (grandi)

Acqua

1 pizzico Sale

100 gr Burro senza lattosio

Procedimento

Versate acqua, burro e sale in un pentolino e portate a bollore a fuoco basso facendo in modo che il burro si sciolga prima che l'acqua arrivi a ebollizione. Appena bolle versate tutta la farina in un solo colpo e mescolate finché non si forma una palla, che si stacca dalle pareti del pentolino. Cuocete il composto qualche minutino e poi versatelo in una ciotola. Lasciate che intiepidisca e aggiungete con le fruste in movimento, un uovo per volta.

***Aggiungete il secondo uovo quando il precedente è stato ben assorbito.**

Foderate con carta da forno una teglia. Accendere il forno a 190 gradi ventilato. Versate l'impasto in un sac à poche e con la bocchetta a stella grande disegnate su un foglio di carta da forno un cerchio del diametro di 20 cm e al centro un altro cerchio con il bicchiere. Capovolgete il foglio su una teglia da forno e seguendo il disegno distribuite il composto formando un anello. Ripassate sopra ancora una volta così il paris brest si alzerà in cottura per bene. Abbassate la temperatura a 180 gradi e infornate. Fate cuocere per 30/35 minuti. Lasciatelo riposare 10 minuti nel forno prima di sfornarlo. Dividete a metà il paris- brest cercando di non romperlo. Riempire un sac à poche con la crema chantilly e farcite il paris-brest. Coprite con l'altra metà di paris-brest e decorate copra con ciuffetti di panna montata, ciliege candite e zucchero a velo. Conservare in frigo per 1 ora prima di servirlo.

Ricetta originale di Mary zero glutine