

# Receita de Gougères, o pão de queijo francês

*Receita de Gougères, o pão de queijo francês em mais um teste de clássicos da culinária francesa!*



Famosos pela produção e consumo de queijo, era de se esperar que os franceses tenham uma **receita de** pão de queijo. O **Gougères**, mais um clássico da culinária francesa testado pelo blog não leva (por motivos óbvios) polvilho, mas com uma base quase igual a da [pâte à choux](#).

O preparo exige um pouco mais de trabalho que o nosso pão de queijo, mas nesta **receita de Gougères** faço questão de compartilhar todos as dicas, para que você não tenha problemas. Coisas que não vi em nenhuma das receitas que li em sites brasileiros ou gringos. Talvez analisar, comparar e estudar cada receita antes de preparar seja o meu grande truque.

Fico extremamente decepcionada quando busco na internet **receita de** qualquer coisa e elas são, como vou dizer,

menosprezadas. Consigo perceber claramente que o tal blog nunca nem testou, ou sequer tem conhecimentos básicos de culinária. Mas, este é o motivo pelo qual este blog existe: receitas reais, que realmente testei, sem esconder nenhum segredinho ou truque.

Fica a minha dica para quando procurar **receita de** qualquer coisa em sites e blogs: veja se a) a receita tem lógica; b) tem alguma foto do processo de preparo da receita; c) não esquece de adicionar nenhum dos ingredientes durante o preparo; d) tem fotos reais e não mega produzidas. Faço questão de postar minhas fotos sem muita produção, porque todas as receitas que posto aqui foram realmente testadas e saboreadas.

Depois deste semi textão (em tempos onde é difícil saber o que é real e o que não é no mundo web), segue a **Receita de Gougères**, o pão de queijo francês.

# Receita de Gougères

## ***Ingredientes***

- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal;
- 3/4 de colher de chá de sal;
- 1 1/4 de xícara de farinha de trigo;
- 3 ovos;
- 100 g de queijo *Gruyère* ralado;
- Pimenta moída na hora e pitada de noz moscada;
- 1 xícara de água.

## ***Modo de preparo***

Aqueça a água com a manteiga e o sal e mexa, até que a manteiga esteja derretida. O ideal é que a mistura esteja mora para a adição da farinha. Retire do forno e use um *fouet* para misturar bem. Leve a mistura de água + manteiga + farinha de volta ao fogo (em temperatura baixa) e mexa bem, por ao menos

4 minutos, ou até que esteja descolando da parede, em formato de bola.



*Só para terem ideia do visual da massa.*

Reserve por alguns minutos, para que esfrie antes de misturar os ovos. Quando a massa estiver morna, adicione os ovos, um por vez. Finalize com uma pitada de pimenta branca e outra de noz moscada. Adicione o queijo e misture bem.

Aqueça o forno em 200 graus (temperatura média alta). Forre uma forma com pale manteiga ou unte bem com óleo. Com um aplicador e bico dosador (pude usar um saco plástico resistente com um corte em uma das pontas) e forme bolinhas com a massa dos **Gougères**.



Asse por aproximadamente 25 min., ou até que estejam dourados por fora. Se achar necessário, pincele cada um dos bolinhos com uma gema de ovo batida com uma colher de chá de água e uma pitada de sal. Sirva como petisco ou lanche da tarde.





---

[Veja aqui uma lista de receitas francesas clássicas](#) que já foram testadas pelo blog.