

# Cougères, hartige apéro soesjes

## Ingrediënten :

80 g boter  
120 g bloem  
3 eieren  
130 g (gemalen) gruyère  
peper en zout

## Bereiding:

Oven voorverarmen op 210 °C.

De kaas fijnmalen.  
Stel in: 20 sec Stand 7  
De kaas uithalen en apart bewaren.

Boter, snuifje peper, snuifje zout en 150 g water mengen.  
Stel in: 5 min / 100°C / stand 1

Bloem toevoegen en verder mengen.  
Stel in: 1,5 min / 0 °C / stand 3

Mengkom afkoelen in bad koud water

Eieren toevoegen  
Stel in: 30 sec / stand 5

100 g kaas bijdoen  
Stel in: 30 sec / stand 2

Overdoen in spuitzak  
Kleine toefjes spuiten op siliconen mat of siliconen vormpjes

Afbakken gedurende 20 minuten op 210 °C

De bolletjes bestrooien met de rest van de kaas

Wat laten afkoelen en serveren

