TANIEGOTOWANIE.com

Eklery

Kuchnia: europejska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- woda - 250 ml
- masło - 50 g
- mąka - 150 g
- skrobia - 30 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 4-6 szt.
- sól - szczypta

Opis przygotowania:

Wodę zagotować w garnku wraz z masłem i szczypta soli. Wybrać garnek typu rondel, w idealnym wypadku taki, do którego nic nie przywiera. Mąkę wymieszać ze skrobią, garnek z gotującą się wodą zdjąć na bok i wsypać naraz cala mieszankę maki. Drewniana łyżką wymieszać wszystko szybko. Utworzy się taka białą klucha. Mieszać dalej i podgrzewać aż zacznie odchodzić od dna. Ta klucha musi się zaparzyć ok. 1 min.. Teraz przerzucić ja do wysokiej miski i do takiej gorącej wbić jedno jajko. Natychmiast miksować całość kręconymi hakami. Tak długo, aż masa stanie się jednolita. Wtedy wbić następne jajko. Po 3 jajku dodajemy proszek do pieczenia. Ciasto jest gotowe, gdy jest lśniące i urywa się tworząc szpice Na blachę wyłożona papierem do pieczenia wyciskać szprycka po dwa długie na 7 cm paski a na nie trzeci. Można tez za pomocą dwóch łyżeczek formować małe rozetki. Na blachę wychodzi nie więcej niż 12 sztuk. Potrzebują dużo miejsca kolo siebie. Z tej porcji wychodzi ok 20 sztuk. Piekarnik rozgrzać do 225C i piec w nim eklerki - ptysie ok 20 minut aż będą złote. Jeszcze gorące przeciąć ostrym nożem na pól. Pomagam sobie trzymając je w czystej ścierce i kroje je nożem do chleba, takim z ząbkami. Jeśli nie przekroimy od razu to zmiękną. Po przestudzeniu napełniać ulubionym kremem. Krem dodawać na krótka przed spożyciem , posypać cukrem pudrem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!