

Domowe eklerki



Autor: **ABITETOAT**
Przepisów: 42 Ocena: 397

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- masło, 1/4
- woda, 1/2 szklanki
- mąka, 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia, pół łyżeczki
- jajka, 2
- śmietanka kremówka, 1 opakowanie
- cukier puder, 1/4 szklanki
- olejek zapachowy, 2 krople
- czekolada ciemna, 1 tabliczka

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku rozpuszczam masło z wodą. Dodaję mąkę, cukier i proszek do pieczenia. Powstaje masa, która swoją konsystencją przypomina ubite ziemniaki. Jak masa nieco ostygnie to dodaje 2 jajka i ucieram aż masa zrobi się gładka. Ja używam miksera ale jeżeli macie silne ręce to można utrzyć również ręcznie. Na blachę nakładam papier do pieczenia i smaruję go tłuszczem. Ciasto przekładam do szprycy i formuje około 7-8 cm eklerki. Pamiętajcie, żeby zrobić między nimi odstępy bo ciasto nam urośnie. Blachę wkładam na 25 minut do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. W między czasie ubijam śmietankę kremówkę z cukrem pudrem i odrobiną olejku arakowego, aż zrobi się ubita masa. Po 25 minutach wyjmuję eklerki z piekarnika, daje im wystygnąć a następnie kroje je wzdłuż na pół i nadziewam masą. W rondelku rozpuszczam czekoladę z odrobiną gorącej wody (dosłownie łyżeczką) aż zrobi się gładka masa i polewam eklerki. Wsadzam do lodówki i czekam aż masa zastygnie. Pyszne!

Twoje notatki do przepisu: