

Eklery



Autor: **Lulinka**
Przepisów: **35** Ocena: **995**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 szklanka maki krupczatki
- 1 szklanka wody
- kasia margaryna
- 5 jajek
- gorzka czekolada
- krem karpatka + odp. ilość mleka wg przepisu

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondelka wlewamy szklankę wody i rozpuszczamy 10 dkg margaryny. Gdy się zagotuje wsypujemy szklankę mąki. Dokładnie mieszamy by nie powstały grudki. Podgrzewamy aż masa będzie odstawała od garnka- dzieje się to bardzo szybko :)
Do gorącego ciasta dodajemy po jajku i miksujemy do momentu aż będzie zimne. Wyciskamy kształty szprycą i pieczemy: 20 min w 200 st. a potem zmniejszamy do 150 i pieczemy jeszcze od 5 do 10 min.

Krem karpatka robimy wg. przepisu, gotowy i zimny miksujemy z pozostałą margaryną. Cisto kroimy na pół i nadziewamy masą lub napełniamy szprycą bez przecinania.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i polewamy nadziane eklery.

Twoje notatki do przepisu: