



Eklery

Autor: najlepszewkuchni.pl

Domowe eklery z masą budyniową. Koniecznie wypróbuj i przygotuj je sama we własnym domu.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 220 stopni C.

Krok 2

Wodę i masło wrzucamy do rondla. Po rozpuszczeniu zdejmujemy z ognia i dodajemy mąkę.

Krok 3

Po całkowitym ostudzeniu ciasta dodajemy jajka, proszek do pieczenia i mieszamy na jednolitą masę. Przy pomocy dekoratora wyciskamy ciasto na blachę wyłożoną pergaminem. Pieczemy 20 minut.

Krok 4

Przygotowujemy masę. Ucieramy cukier z jajkami. Dodajemy mąkę i budyń w proszku. Mleko podgrzewamy w rondlu. Po jego ostygnięciu łączymy wszystkie składniki masy. Nadziewamy upieczone eklery, uprzednio przekrawając je na pół.

Ciasto:

150 g masła

1 szklanka mąki pszennej

4 jajka

1 szklanka wody

Masa:

5 żółtek

500 ml mleka

3/4 szklanki cukru pudru

80 g mąki pszennej

1 budyń śmietankowy w proszku