

Эклеры с варёной сгущенкой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:00 - Последнее обновление 09.09.11 12:41



Ингредиенты

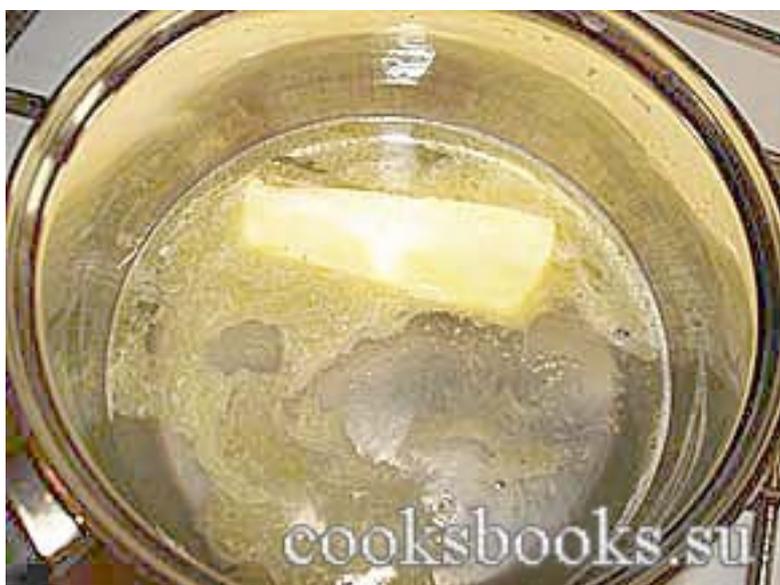
- Вареная сгущенка - 1 банка
- Яйцо - 5 шт
- Мука - 1 ст.
- Маргарин - 125 гр

Эклеры с варёной сгущенкой

Добавил(а) Ольга

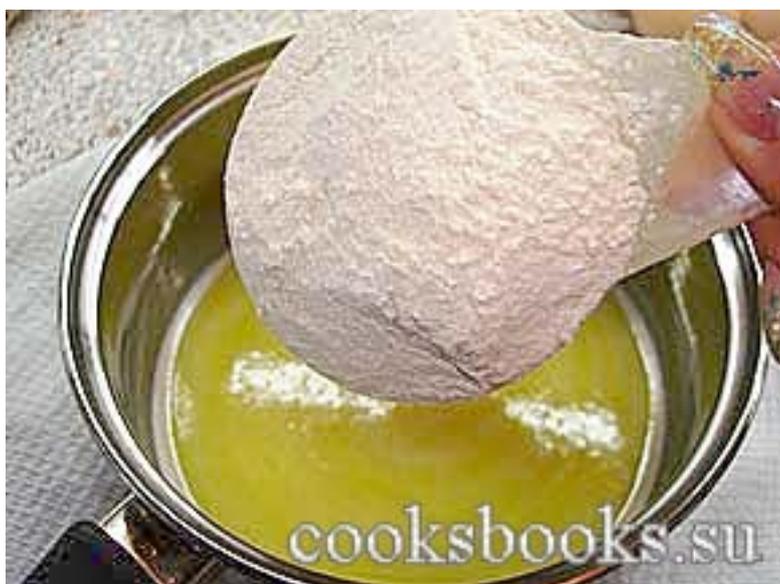
14.04.09 20:00 - Последнее обновление 09.09.11 12:41

- Соль - 0,5 ч.л.
- Шоколад - 100 г
- Время приготовления 30 мин.



Готовим заварное тесто

Наливаем в кастрюлю стакан воды, доводим до кипения, бросаем в кипящую воду маргарин и не



Добавляем муку.

Эклеры с варёной сгущенкой

Добавил(а) Ольга

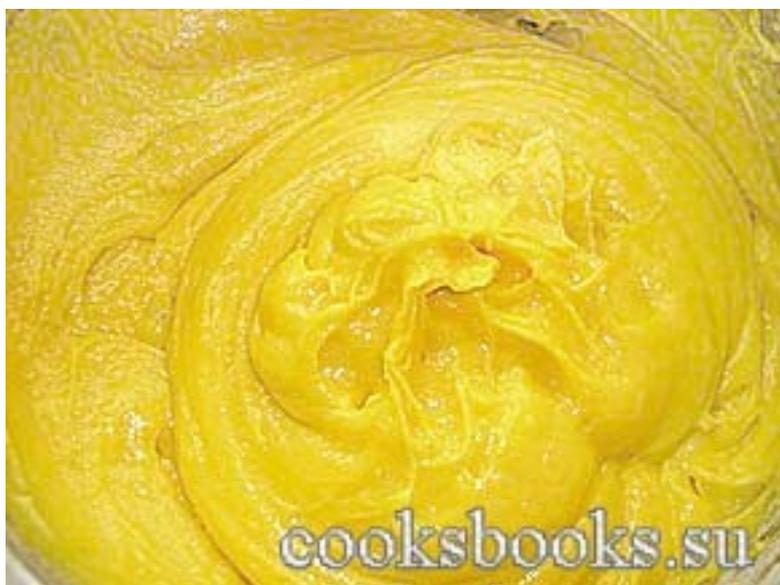
14.04.09 20:00 - Последнее обновление 09.09.11 12:41

Когда маргарин растаял, снимаем с огня и моментально всыпаем муку, непрерывно и интенсивно



Добавляем яйца.

Тут же добавляем по одному все яйца и всё хорошо перемешиваем до однородной массы.



Тесто готово.

Тесто должно быть не очень густым и не очень жидким. На приготовление теста ушло 5-8 мин.

Эклеры с варёной сгущенкой

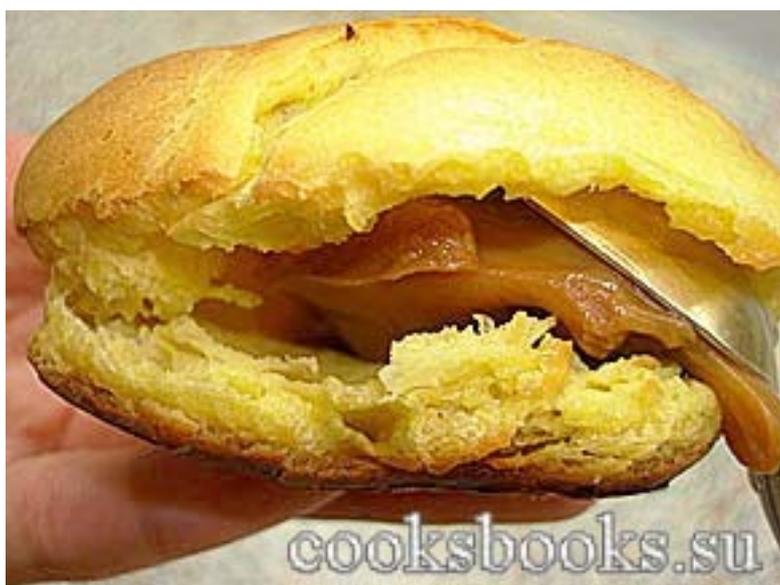
Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:00 - Последнее обновление 09.09.11 12:41



Готовим эклеры.

Готовое тесто выкладываем на смазанный противень ложкой или при помощи кондитерского мешка.



Начиняем эклеры сгущенкой.

Когда эклеры остынут, при помощи ложечки или кондитерского шприца, начиняем их варёной сгущенкой.

Эклеры с варёной сгущенкой

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:00 - Последнее обновление 09.09.11 12:41



Поливаем шоколадом.

Готовые эклеры поливаем растопленным шоколадом.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:14}