

Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48

Эклеры с заварным ванильным кремом! это самое желанное лакомство нашей семьи. Эклеры



Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48

- Вода 200 мл., Масло слив. 100 гр., Мука 350 гр., соль 0,5 ч.л., яйца 1 кат. 4 шт.



В небольшой кастрюле соединяем воду, масло, соль. Доводим до кипения.



Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48

В кипяток добавляем муку и быстро всё перемешиваем. Немного остужаем.



Добавляем 4 яйца и перемешиваем до однородности.



Выкладываем тесто в кондитерский мешок с насадкой. Отсаживаем тесто на противень, застеле

Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48



Можно сделать эклеры любой формы.



Выпекаем эклеры в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48



Готовим заварной крем Молоко 400 мл., сахар 150 гр., Масло слив. 100 гр., Мука 4 ст.л., Яйцо 2 шт.

Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48



2/3 части молока ставим на огонь и доводим почти до кипения.



Соединяем 1/3 части молока, сахар, яйца, ванилин, муку. Взбиваем миксером до однородной массы.

Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48



Полученную массу снова выливаем в кастрюлю и ставим на небольшой огонь. Постоянно помешиваем.



Снимаем с огня, добавляем сливочное масло и взбиваем миксером. Перекладываем в кондитерский мешок.

Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48



При помощи насадки наполняем эклеры кремом. Верх эклеров можно покрыть шоколадной глазурью



Эклеры с заварным ванильным кремом

Добавил(а) Оля

14.04.22 19:59 - Последнее обновление 15.04.22 19:48



Приятного аппетита!!!