



Eklerki

Składniki

eklerki

- 125g masła
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mąki Basia Extra Wypiek
- 5 jajek
- Bitą śmietaną

Sposób przygotowania

ciastek

W garnku roztop masło na wolnym ogniu, dodaj wodę i zagotuj. Wsyp mąkę i ucieraj drewnianą łyżką aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Przełóż do miski i ostudź. Piekarnik nagrzej do 200 stopni. Blachę wyłóż papierem do pieczenia. Wystudzone ciasto przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką 2 cm. Wyciskaj ok 7 cm paski ciasta zachowując kilkucentymetrowe odstępy pomiędzy nimi. Eklerki piecz przez ok 22 min aż się zrumienią. Nie otwieraj piekarnika aby ciasto nie opadło. Upieczone eklerki wystudź na kratce, a następnie przekrój i przełóż wcześniej przygotowaną bitą śmietaną. Smacznego!