Ecler



TIMP DE PREPARARE:
20 min pregătire + 35 min preparare

PORȚII: 8 bucăți

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 8 bucăți)

Aluatul
- 125 ml apă
- 55 g unt
- 70 g făină
- 3 ouă
- 1/2 linguriță Zusto
- 1/4 linguriță de sare

Pentru umplutură
- 500 ml lapte
- 75 g Zusto
- 50 g budincă pudră
- Nuci pecan

Glazură
- Zusto ciocolată bucățele

METODĂ DE PREPARARE

Aluatul
1. Puneți apa într-o cratiță împreună cu untul, Zùsto și sare la fiert.
2. Adăugați făina și amestecați bine până obțineți un aluat de biscuiți.
3. Scoateți cratița de pe plita si adaugați ouăle câte unul, amestecând bine până obțineți o textură moale.
4. Puneți aluatul într-o pungă și puneți eclerele într-o tavă de copt.
5. Coaceți la 180 de grade timp de 35 de minute.

Umplutura
1. Dizolvați puțin lapte cu praful de budincă.
2. Puneți restul de lapte la fiert cu Zùsto și adăugați praful de budincă dizolvat.
3. Lăsați să fiarbă o clipă.

Atingerea finală
1. Topiți ciocolata Zùsto la bain marie.
2. Umpleți eclerele cu umplutura și ornați cu ciocolata Zùsto.
3. Lăsați să se răcească pe un grătar.

Poftă bună!

https://zusto.ro/ecler/