

Эклерчики с заварным кремом



3 яйца, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 100 г масла, соль.

Для крема: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 200 г масла.

Вскипятить воду, уменьшить огонь. Положить масло, щепотку соли, добавить муку, замесить тесто, немного остудить его. По одному добавлять яйца, перемешать. Замесить достаточно густое тесто.

На противень, застеленный пергаментом, выложить тесто продолговатыми полосками. Поставить в духовку при 200° на 30 минут. Убавить температуру до 170-180° и печь до готовности, не открывая духовку.

Эклеры остудить в приоткрытой духовке и заправить кремом.

Приготовление крема: взбить яйца, сахар, муку. Добавить молоко. Варить на медленном огне, помешивая и взбивая миксером, пока за ложкой не появится дорожка. Дать остыть, перемешать с размягченным маслом и взбивать миксером, пока крем не побелеет.

Время приготовления 60 минут