

Заварные булочки с кремом

2010-02-22 13:18:50



Нам понадобится:

140 г. муки 3 яйца

80 гр. сливочного масла

160 мл. воды щепотка соли 3 ст.л. сахара [лимонно-банановый крем](#)

- В кастрюлю наливаем воду, кладём сливочное масло, соль, сахар и доводим до кипения.
- Уменьшаем огонь, всыпаем муку и активно перемешивая варим 2 минуты. Тесто начнёт отходить от стенок и оставаться на венчике.
- Заваренное тесто немного охлаждаем и тщательно перемешивая вводим по одному яйцу. Тесто получается однородным и достаточно густым.
- Тесто выкладываем на смазанный противень с помощью кондитерского мешка или ложки и выпекаем при 200°C, 20-30 минут. Чтобы булочки не осели, духовку не открываем до самого конца выпечки!
- Булочки полностью остужаем, а тем временем делаем [лимонно-банановый крем](#) (или просто лимонный).
- Крем перекалдываем в кондитерский шприц (мешок), каждую булочку надрезаем сбоку и наполняем кремом. Делается это без усилий, так как заварное тесто получается очень пористым.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru