



Pasta per éclair

Ricetta della **pasta per éclair**, che a differenza di molte dicerie e molte ricette **spiegate** sul web, vi **assicuro** che è abbastanza **facile** da **preparare**. Il **procedimento** come potrai leggere è abbastanza **basilare**, solo **3 processi semplici** da fare, e se non calcoli il tempo di cottura il procedimento lo effettui in meno di **10 minuti**. La **differenza** tra **bigne** ed **éclair**, sta sostanzialmente nella **forma**, dove nell'éclair ha una forma **allungata** che poi va **riempito** con **crema** e **glassato** in superficie, solitamente dello **stesso aroma** della crema interna.

VEGETARIANO



6
Porzioni



15 min.
Preparazione



20 min.
Cottura

Ingredienti

120 GR	UOVA
80 GR	FARINA
60 GR	ACQUA
60 GR	LATTE
60 GR	BURRO
10 GR	ZUCCHERO
3 GR	SALE

Procedimento

1

IN UN PENTOLINO METTI LATTE, ACQUA, BURRO, ZUCCHERO E SALE PORTA A BOLLIRE(FOTO 1) AGGIUNGI LA FARINA E FAI CUOCERE A FUOCO MEDIO ALTO (FOTO 2) FINO A CHE NON DIVENTA UN COMPOSTO LISCIO E OMOGENEO

2

LASCIA RAFFREDDARE 5 MINUTI E AGGIUNGI UNO ALLA VOLTA LE UOVA (FOTO 3), AGGIUNGENDO IL SUCCESSIVO SOLO QUANDO IL COMPOSTO HA ASSORBITO IL PRECEDENTE (FOTO 4)

3

METTI IL COMPOSTO IN UN SAC A POCHE, FAI DEI CIUFFETTI DELLA GRANDEZZA E DELLA FORMA CHE VUOI (FOTO 5), LASCIANDO ALMENO 2 CM TRA UNO E L'ALTRO E INFORNA PER 20 MINUTI A 200 °C.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
150	3,96 gr	10,26 gr	10,40 gr