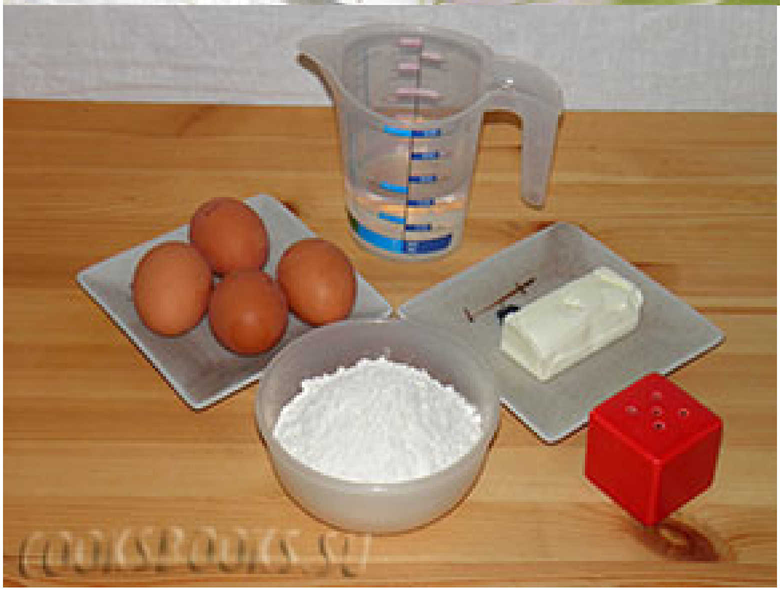
Заварные пирожные

Добавил(а) Оля
17.04.19 14:20 - Последнее обновление 17.04.19 15:41

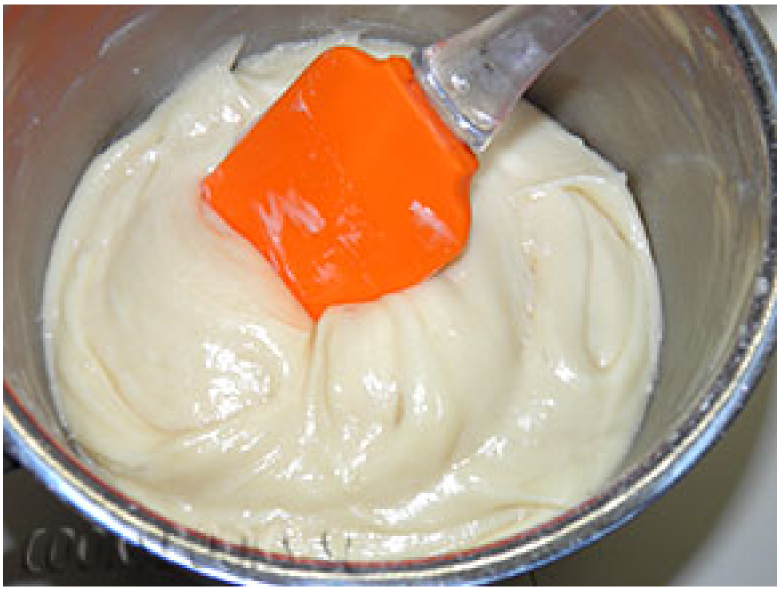
Заварные пирожные. Самые вкусные пирож [illegible]



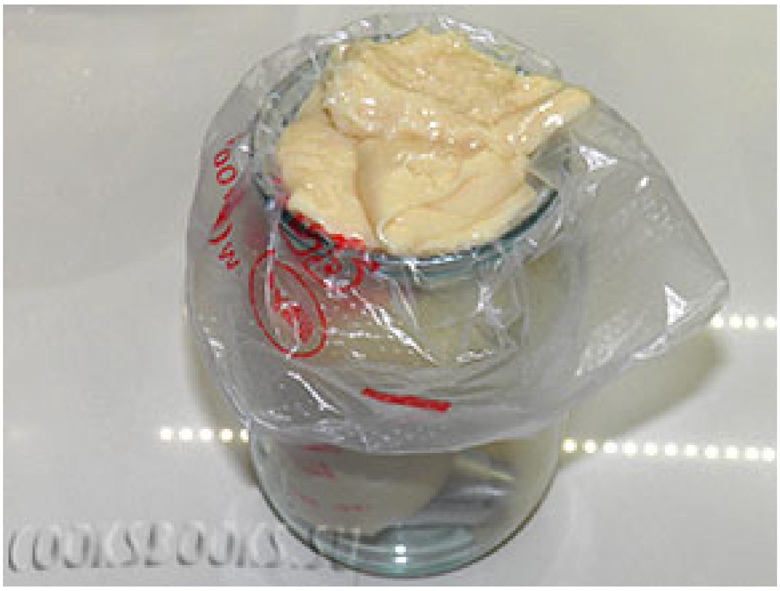
Продукты:

- Вода - 200 мл, масло слив. - 60 гр.
- Яйцо - 4 шт., мука - 175 гр, соль.

Воду кипятим. В кипящую воду добавляем сливочное мало и щепотку соли.



Снимаем с огня и сразу же добавляем частями муку и по одному все яйца, постоянно перемешив



Перекладываем тесто в кондитерский мешок.

Отсаживаем пирожные на пергамент, смазанный сливочным маслом (иначе готовые пирожные

Выпекаем заварные пирожные в разогретой до 185 градусов духовке, в режиме верх-низ, 20-25

Заварные пирожные остужаем. Начиняем любой начинкой или оставляем без начинки.

Приятного аппетита!!!