Заварные плюшки с сыром и ананасами

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:25 - Последнее обновление 20.05.19 11:30





Ингредиенты

- Яйцо - 5 шт
- Мука - 1 ст.
- Маргарин - 125 гр
- Соль - 0,5 ч.л.

- Сыр - 200 гр., Зелень
- Чеснок - 2 дольки, Майонез - 50 гр.
- Ананасы - 150 гр.
- Время приготовления 1 час



Готовим заварное тесто

Наливаем в кастрюлю стакан воды, доводим до кипения, бросаем в кипящую воду маргарин и не



Добавляем муку.

Когда маргарин растаял, снимаем с огня и моментально всыпаем муку, непрерывно и интенсивно



Добавляем яйца.

Тут же добавляем яйца и всё хорошо перемешиваем до однородной массы.



Тесто готово.

Тесто должно быть не очень густым и не очень жидким.

На приготовление теста ушло 5-8 мин.



Готовим плюшки.

Готовое тесто выкладываем на горячий смазанный противень при помощи кондитерского шприц

Ставим в разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 15-20 мин до золотистой корочки.



Плюшки готовы.



Сыр.

Трём сыр на мелкой тёрке.



Измельчитель "Без хлопот" Tupperware

При помощи измельчителя "Без хлопот" ,легко и быстро, измельчаем чеснок и зелень.



Начинка сырная.

Смешиваем тёртый сыр, змельчённые чеснок и зелень, майонез.

Всё хорошо перемешиваем.



Начиняем плюшки.

В плюшке делаем небольшое отверстие, ложечкой кладем немного сырной начинки.

И небольшой кусочек ананаса.

Наши плюшки готовы!!!

{kunena_discuss:19}