PROFİTEROL HAMURU

350 gram su
2 gram tuz
60 gram tereyağı
4 yumurta
180 gram un

Çelik bir tencerede su, tuz ve tereyağını kaynamaya bırakın. 30 saniye kaynamış suya elenmiş un ilave edilin. Kaşıkla karıştırıp 2 dakika hamuru pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp başka bir kaba aktarın ve biraz ılınmasını bekleyin. Soğumaya başlamış olan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp karıştırarak iyice hamura yedirin. Fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurup isterseniz uzun ekler pasta yapmak için isterseniz de yuvarlak şekilde profiterol için hamurlar sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırında pişirin. 30 dakika sonra fırının ayarını 160 dereceye indirin. 30 dakika daha pişirin. Bu arada iyice kuruması ve için krema sıkabilmek için boş olması önemli. Bunun içinde pişirme yöntemine dikkat edin. Daha sonra kremalar ve soslarla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75664 • adı:Profiterol Hamuru • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:23.05.2024 - 19:58