

ÉCLAIRS DE BAUNILHA



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 3 GEMAS DE OVO
- 100 G AÇÚCAR
- 40 G FARINHA
- 30 G MAÍZENA®
- 70 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 C. DE CHÁ DE BAUNILHA MOÍDA
- 80 G MANTEIGA
- 150 G FARINHA
- 4 OVOS
- SAL

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque os ovos e as gemas, o açúcar, a farinha e a Maizena® na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 6 durante 1 min. enquanto junta o leite. Coloque a tampa de regulação de vapor e seleccione o programa de sobremesas na velocidade 4 a 90 °C durante 12 min. Junte a baunilha e misture na velocidade 7 durante 1 min. Coloque o creme num saco de pasteleiro. Lave a taça de preparação.
2. Coloque 25 cl de água, a manteiga e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccione a velocidade 3 a 90 °C durante 8 min. Junte a farinha e misture na velocidade 6 durante 2 min. Coloque a massa numa taça à parte e lave a taça de preparação em água fria. Volte a colocar o cesto na taça. Seleccione a velocidade 7 e junte os ovos, um a um. Deixe em funcionamento durante 2 min.
3. Revista um tabuleiro com papel vegetal, coloque a massa num saco de pasteleiro e forme rolos de 12 cm. Deixe cozer durante 20-25 min.
4. Corte cuidadosamente a parte superior dos éclairs e guarneça com creme.