

# Inele dulci de Paste



Aceste Inele dulci de Paste sunt de fapt niste eclere in forma de cerculetele si au fost foarte apreciate de noi toti, dar mai ales de Bogdi, maaare fan capsuni ☐

Au fost rumene si delicioase!!!! Si au aratat minunat pe **masa de Paste** de anul acesta! Le voi reface si cu alta ocazie :))

**Reteta perfecta** pentru o masa in familie!

## Ingrediente:

### Aluat eclere:

- 100 g unt
- un praf de sare
- 150 g faina
- 200 ml apa
- 4 oua

## **Crema de capsuni:**

- 300 g capsuni, bine coapte
- 150 ml smantana pentru frisca
- 120 g zahar pudra, vanilat

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat ecler:**

Intr-un vas, pe foc, puneti untul impreuna cu apa. Lasati sa dea in clocot timp de 1 minut, pentru ca tot untul sa se topeasca.

Luati vasul de pe foc si adaugati toata faina deodata, in care ati adaugat praful de sare. Bateti bine amestecul cu o lingura de lemn (dar nu mai mult de 20 de secunde) pana obtineti o pasta omogena.

Puneti din nou pe foc si amestecati mereu, pana ce aluatul se desprinde de pe vas. Se da apoi la o parte si se lasa sa se raceasca timp de aprox. 10 minute (pasta nu trebuie sa fie rece de tot).

### **Coacere:**

Incalziti acum cuptorul la 200 grade C (foc mare) si tapetati o tava mare (cea de la aragaz) cu hartie de copt.

Adaugati ouale, pe rand, in aluatul bine racorit, amestecand incontinuu; nu se pune oul urmator decat dupa ce cel dinainte s-a amestecat bine cu aluatul:





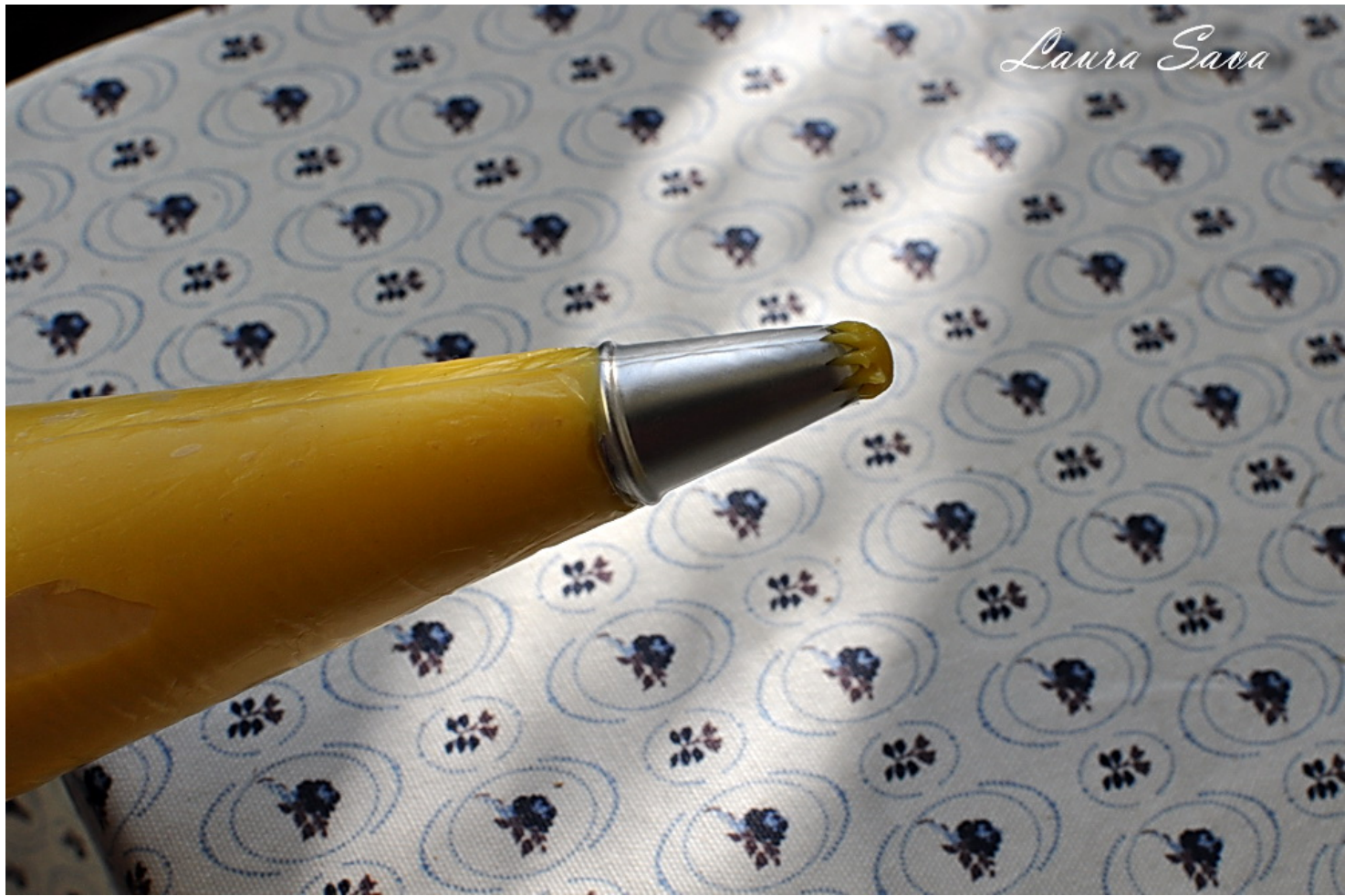
Pasta trebuie sa fie potrivit de moale, astfel incat sa curga din lingura dar sa-si pastreze forma acolo unde cade:



Puneti aluatul intr-un dispozitiv pentru spritat si spritati 6-8 inele pe tava de copt:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Incercati sa nu le spritati asa larg, cu atat de mult spatiu in mijloc, ci mai mititele si inalte :))



Dati „inelele” la cuptor timp de 25-30 de minute, pana cresc si se rumenesc.

Cuptorul nu trebuie deschis, mai cu seama cand incep gogosile sa creasca, deoarece se lasa (prostie pe care am facut-o eu, cu atatea, atunci, pe cap ☹ )



Cand sunt gata, le puteti scoate si le lasati pe un gratar la racit.

Taiati eclerele in doua, orizontal, si umpleti-le cu crema de vanilie sau cu spuma de capsuni, cum le-am facut eu ☐

**Crema de capsuni cu frisca:**

Alegeti capsuni frumoase, coapte bine; spalati-le in mai multe ape:



Maruntiti-le apoi cu ajutorul mixerului de mana sau treceti-le printr-o sita:



Separat, bateti frisca lichida si amestecati-o cu zahar si piure de fructe:



Inelele se umplu cu crema de capsuni si se orneaza cu oua de ciocolata sau zahar, cat mai colorate, spre deliciul copiilor ☐



Foarte important, deci, ca sa nu patiti ca mine!!! ☐

- nu deschideti usa cuptorului decat catre sfarsitul coacerii!
- nu faceti prea mari inelele, pentru ca nu vor creste prea spectaculos!

Cu toate astea, insa, au disparut foooooarte rapid de pe platouri, semn ca au fost mai mult decat delicioase :))