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!!!!

Ingrediente:

Aluat eclere:

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

Crema de capsuni:

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

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare). Tapetati o tava cu hartie de copt.

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 la o parte si se lasa sa se raceasca timp de aprox. 10 minute (pasta nu trebuie sa fie rece de tot)
Se adauga ouale, pe rand, amestecand incontinuu; nu se pune oul urmator decat dupa ce cel dinainte s-a amestecat bine cu aluatul:




Laura
Sava

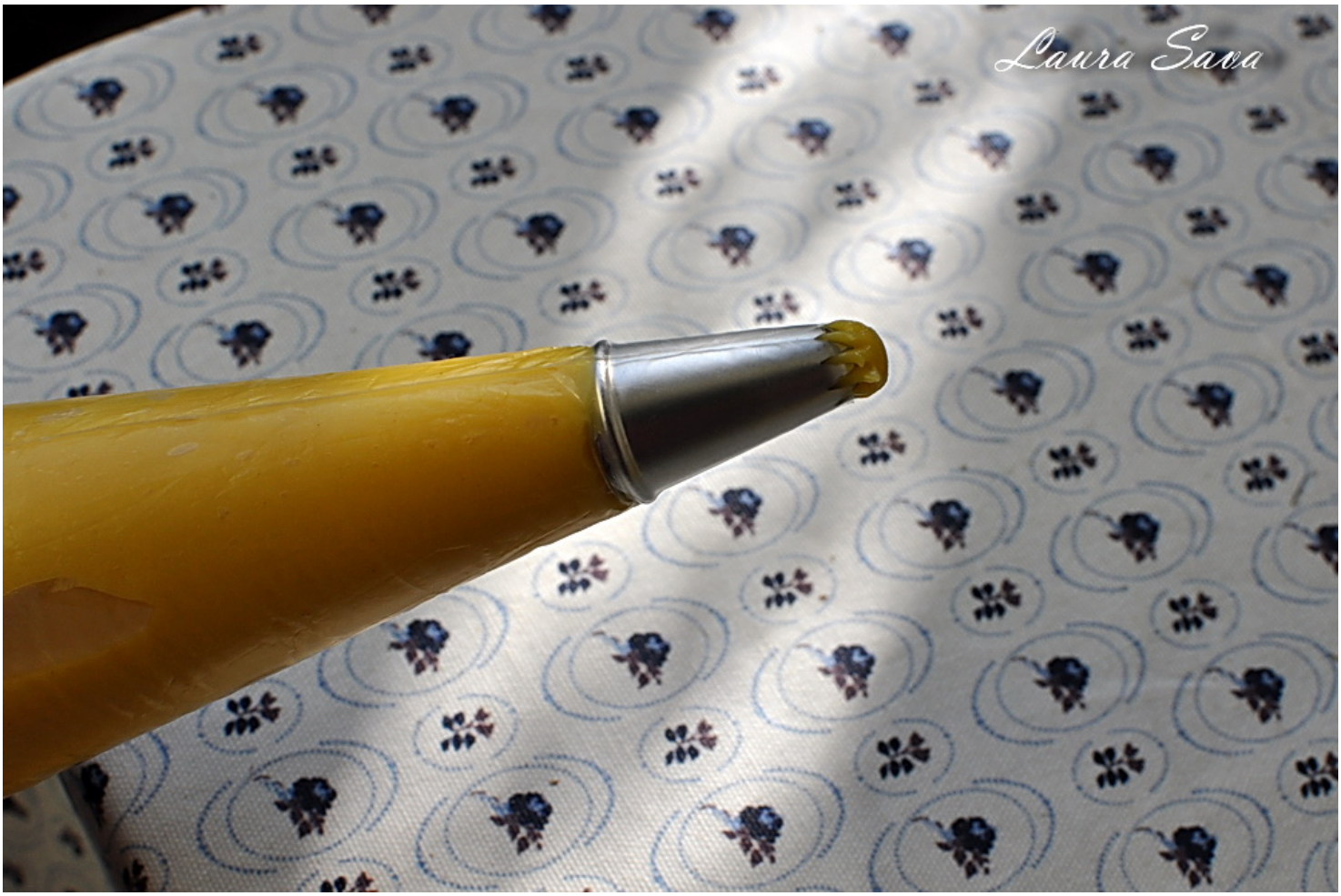

Laura Sava

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


Laura Sava

Se dau 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)



Se scot calde si si se lasa pe un gratar la racit, apoi se taie in doua, orizontal.
Se umplu cu crema de vanilie sau cu spuma de capsuni, cum le-am facut eu

Se aleg capsuni frumoase; se spala:



Se maruntesc cu ajutorul mixerului de mana sau se trec printr-o sita:



Se bate frisca lichida si se amesteca 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


Laura Sava


Laura Sava

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 fooooarte rapid de pe platouri, semn ca au fost mai mult decat delicioase :))