Ekleri



Tijesto

200ml mlijeka

100g maslaca

30g šećera

Prstohvat soli

3 jaja normalno veličine

100g brašna

Priprema

U padelu staviti mlijeko, šećer, sol i maslac narezan na kockice. Zakipiti tekućinu, smanjiti vatru dodati svo brašno. Kuhati toliko dok ne vidite ni malo sirovog brašna i tijesto se formira u kuglu. Ohladiti kompletno. Dodavati jedno po jedno jaje miksajuci. Tijesto staviti u slasticarsku vrećicu. Formirati eklere ili princes krafne. Posipati šećerom u prahu. Peci u zagrijanoj pećnici bez otvaranja na 180 25 je za 2 velika se ohladiti napuniti slasticarskom kremom, dekorirati po želji.