

# Choux a la creme (Ecler)

## Choux a la creme (Ecler)

### Ingrediente :

Blat: 125 g faina, 3 oua, 200 ml apa, 75 g unt, 2 lingurite zahar

Umplutura: 500 ml lapte, 1/2 baton de vanilie, 6 galbenusuri, 100 g zahar, 100 g faina, 1 lingurita unt, 200 ml frisca batuta

### Preparare :

Se pune la fiert apa cu untul, un praf de sare si zaharul. Cind incepe sa fiarba, se toarna dintr-o data faina, amestecind rapid pina cind aluatul se desprinde de pe fundul vasului. Se lasa putin sa se raceasca. Se adauga, pe rind, cele 3 oua. Se lasa sa se raceasca complet. Se pune hirtie de copt pe o tava intinsa si se iau cu lingura gramajoare de aluat care se repartizeaza cu distanta intre ele. Se coc la 170 grade Celsius, pe gratarul din mijloc, pina cind se rumenesc. Se lasa sa se raceasca. Se pune la fiert laptele si vanilia. Se lasa acoperit sa se raceasca. Din gogosile de aluat se taie, cu un cutit foarte bine ascutit, un capac care sa ramina inca prins intr-un loc. Se scoate continutul. Se freaca galbenusurile cu zaharul si faina si se toarna, putin cite putin, laptele. Se pune la foc mic si se amesteca mereu pina cind crema incepe sa se ingroase. Se ia de pe foc si se adauga untul. Se amesteca in continuare, intr-un vas cu apa rece, pina cind crema incepe sa se raceasca. Se umplu gogosile de aluat cu aceasta crema. Se poate pune frisca pe capac sau se presara zahar pudra.