



Eclair de crema

Ingredientes:

1/2 vaso de leche

1/2 vaso de agua

1 vaso de harina

1 trozo de mantequilla

1/2 cucharita de sal

3 ó 4 huevos

un poco de leche para pintarlos

un poco de azúcar glass

unas gotas de zumo de limón

Precalienta el horno a 160°

Poner a calentar a fuego medio la leche, el agua, la mantequilla y la sal.

Cuando la mantequilla está disuelta, subir un poco el fuego y cuando empiece a hervir, añadir la harina.



Con el fuego apagado, mover con fuerza con una cuchara de palo hasta que se despegue la masa de las paredes del cazo. Dejar que se temple.

Añadir el primer huevo entero y mover con fuerza para que se incorpore a la masa.

Añadir el segundo y seguir moviendo con fuerza.

Añadir el tercero, y si fuera necesario, el cuarto hasta que te quede como en la foto siguiente.

Tiene que quedarte de forma que si coges una cucharada y la dejas caer, caiga de golpe.

Pon la masa en una manga pastelera.

Corta con una tijera la punta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Colócalos en la fuente untada de mantequilla o con una base antiadherente y haz ida y vuelta con la manga.

Píntalos con un pincel y un poco de leche, aprovecha para eliminar con el pincel los picos.

Hornear a 160° durante 20 minutos.

Subirán y se cocerán por dentro.

Sácalos del horno.

Ponlos a enfriar en una rejilla.

Partirlos con un cuchillo con sierra pequeño por la mitad.

Rellénalos con la crema.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Vuelve a poner a cada uno su tapa.

Con un poco de azúcar glass y unas gotas de zumo limón o de clara de huevo, haz la glasa.
Añade el limón o la clara poco a poco. Remueve con un tenedor.

No puede estar ni muy sólido ni muy líquido.