

PASTA PER SFOGLIATINE (ECLAIR)

Ingredienti per 8 persone:

- 75g. di latte,
- 65 g. di burro,
- 15g. di zucchero,
- 85g. di farina,
- 3 uova,
- zucchero a velo,
- sale.

Mettete in una casseruola il latte e 75g. di acqua, il sale, lo zucchero e 65g. di burro.

Portate a ebollizione, poi fuori dal fuoco versate tutta in una volta la farina, rigirate e rimettete sul fuoco mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno finché la pasta si staccherà dal recipiente, formando una palla e sfrigolando. Spegnete, fate intiepidire e incorporate le uova, uno per volta, mescolando finché la pasta non sarà brillante e omogenea e cadrà.