
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- woda - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 8 sztuk
- mleko - 1.5 litrów
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 14 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- woda - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Wodę zagotować z Kasią. Na wrzący płyn wsypać mąkę, zmniejszyć ogień i szybko ucierać ciasto tak długo, aż stanie się lśniące, gładkie i zacznie odstawać od ścianek garnka.
2. Zdjąć garnek z ognia, po przestudzeniu wbijać kolejno jajka, cały czas ucierając, aż ciasto ostygnie.
3. Miękkie, błyszczące ciasto nabierać łyżką i nakładać do rękawacukierniczego. Na blachę posmarowaną tłuszczem wyciskać podłużne eklery. Piec 30 minut w 200 °C. Po upieczeniu eklery studzimy.
4. Wszystkie składniki masy budyniowej mieszamy i gotujemy. Studzimy. Składniki polewy rozpuścić na małym ogniu i przez chwilę gotuj. Następnie zdejmij z ognia, schłódź.
5. Eklery przekrawamy, na dolną część nakładamy masę budyniową i przykrywamy górną część eklera posmarowaną polewą kakaową.