

P czki z kremem z miazgi kakaowej

Ingrédients

- 100g jajek
- 35g piwa
- 100g mietany kremówki 30%
- 300g m ki
- 50g cukru białego
- 5g cukru trzcinowego
- 4g soli
- 14g wie ych dro d y
- 430g pełnego mleka
- 75g grube kakao (1)
- 85g ótek jaj
- 85g cukru białego
- 35g skrobi kukurydzianej
- 15g grube kakao (2)

Préparation

1. Za 2 dni jest Ostatki, a od kiedy dziel się tutaj przepisami, jeszcze nie zrobiłam p czków!
2. Oto przepis na naprawienie tego b du: p czki nadziewane kremem infuzowanym grubym kakao (co daje do innego smaku niż krem czekoladowy, polecam spróbować, by się przekona).
3. Zainspirowałam się przepisem French Bastards znalezionym na stronie Hachette Pratique na ciasto na p czki; jeżeli chodzi o krem, jeżeli nie macie grubego, możecie infuzować mleko wanili , cynamonem lub kawą , a nawet dodać kilka kostek czekolady na koniec gotowania kremu, ulegnijcie swojej okoliczności Sprzedawca: Trzepaczka R kawy cukiernicze Kołowka 10mm Składniki: Użyłam grubego kakao Koro: kod ILETAITUNGATEAU daje 5% zniżki na całym portalu (nie afiliowany).
4. Na dno miski z hakiem wlej jajka, piwo i mietan .
5. Posyp m k , a następnie dodaj cukry, sól i skruszone dro d e.
6. Wyrabiaj, a ciasto będzie jednolite i odkleja się od ścianek miski.
7. Zafoliuj ciasto i umieść w lodówce na minimum odziny.
8. Po odpoczynku, podziel na 10 kawałków, uformuj kulki i rozwałkuj je.
9. Umieść je na 30 minut w lodówce, a następnie pozwól rosnąć przez odziny w temperaturze pokojowej.
10. Następnie podgrzej olej do gotowania do 160/170°C i smaź p czki około 4 minut z każdej strony.
11. Odóć je na papier kuchenny, a następnie obtocz w cukrze.
12. Pozwól im ostygnąć .
13. Podgrzej mleko z grubym kakao (1), następnie zafoliuj garnek i pozwól infuzować przez minimum 1h30.
14. Następnie ponownie podgrzej mieszankę , następnie przefiltruj i uzupełnij mlekiem, aby znowu uzyskać .
15. Podgrzej infuzowane mleko.
16. Roztrzep ótkę z cukrem i skrobią , a następnie wlej na nie mleko.
17. Przelej wszystko do garnka, potem zagotuj na średnim ogniu, cały czas ubijaj c.
18. Przelej do pojemnika, zafoliuj powierzchnię kontaktową z ciemnym kawałkiem schłodzonej w lodówce.
19. Następnie dodaj grubego kakao (2).
20. Umieść krem w r kawie cukierniczym z gładką końcówką 10 do 12mm.

21. Nape nij ka dy p czek, a potem delektuj si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com