

ECLAIRS

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di burro,
- una presa di sale,
- 150 g di farina,
- quattro uova,
- burro per ungere,
- farina per spolverizzare.

Ponete al fuoco una casseruolina con un quarto di acqua, il burro e la presa di sale: portate ad ebollizione, poi levate il recipiente dal fuoco e versatevi tutta in una volta la farina, mescolando rapidamente in modo da evitare la formazione di grumi. Rimettete il recipiente sul fuoco e continuate a mescolare fino a che la pasta si staccherà dal fondo e dalle pareti della casseruolina. Levate dal fornello e fate intiepidire: poi incorporate il primo uovo e lasciate riposare per 5 minuti; unite quindi il secondo e poi via via le altre due, facendo molta attenzione a non aggiungere l'uovo successivo se il precedente non è perfettamente amalgamato al composto. L'impasto dovrà risultare lucido e cadere pesantemente dal cucchiaio. Ungete la placca del forno e spolverizzatela con un po' di farina, scuotendola, per eliminarne l'eccesso. Mettete un po' di composto in una siringa per dolci dalla bocchetta molto larga e fate scendere sulla placca dei bastoncini lunghi circa dieci centimetri e larghi tre, non troppo ravvicinati. Fateli cuocere per 45 minuti, a 220 gradi, nel forno, che non dovrà assolutamente essere aperto, almeno durante i primi 20 minuti di cottura. A cottura ultimata, sfornate gli eclairs e fateli raffreddare, levando poi la calottina con un coltello molto affilato, per predisporli all'uso.