


Eclairs con ripieno di prugne e cannella

circa 10 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****2 placche:****Pasta:**

2.5 dl d'acqua
100 g di burro
1 pizzico di sale
180 g di farina
5 uova

Per spennellare:

2 c. da tavola di zucchero
2 c. da tavola di mandorle a lamelle

Ripieno:

380 g di prugne sciroppate
1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker
50 g di zucchero
1 c. da tè di cannella in polvere
2.5 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
di cannella in polvere
2 dl di succo di prugne

1 Preliminari:

Ricoprire 2 teglie da forno con carta da forno. Per 10 pezzi.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

2 Pasta:

Per l'impasto portare a ebollizione l'acqua con il burro e il sale. Togliere dal fuoco e aggiungere la farina. Rimettere sul fuoco e mescolare fino a quando si forma un impasto liscio e sul fondo della pentola si vede un leggero strato bianco. Versare l'impasto caldo in una terrina. Aggiungere le uova uno per volta.

3 Per spennellare:

Versare l'impasto in una sac à poche con un beccuccio a piacere. Sulla teglia preparata, formare 10 bastoncini della lunghezza di 10 cm. Decorare con lo zucchero e le lamelle di mandorle.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. **20 minuti** sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Tagliare a metà per la lunghezza i bastoncini di pasta da bigné ormai freddi, in modo da ottenere 10 parti superiori e 10 basi.

④ Ripieno:

Per il ripieno tagliare le prugne a piccoli pezzi. Mescolare la gelatina con il succo delle prugne seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Aggiungere lo zucchero e la cannella, incorporare le prugne e distribuire uniformemente il ripieno sulle basi. Montare a neve la panna con il fissante per panna e la cannella poi distribuirla sul ripieno. Completare gli Eclairs con le parti superiori e riporre in frigo fino al momento di servire.

