

# Šupljikavo pecivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **225 ml** hladne vode
- **75 g** putera
- **115 g** mekog brašna
- **prstohvatsoli**
- **3** jajeta, blago umucena

## Priprema

Namestiti **Kenwood-ov multipraktik** sa dodacima tako da se oštrica noža uklapa. Staviti vodu i puter u tiganj sa dugom drškom i zagrevati lagano dok se puter ne otopi, i onda pustiti da prokljuca.

Skinuti sa vatre i usuti brašno. Mutiti varjacom dok se ne sjedini. Vratiti na vatru i kuvati na blagoj vatri nekoliko sekundi dok smeša ne pocne da se odvaja od stranica tiganja da bi obrazovala loptu. Ne premutiti.

Prebacite smešu u **Kenwood-ov multipraktik**. Ukljucite na minimalnu brzinu i postepeno sipajte jaja kroz otvor za ubacivanje hrane. Procesiramo dok se sve ne izmiksa i pecivo ne formira gustu, sjajnu pastu. Ne preterivati sa postupkom da pecivo ne bi bilo pretanko. Koristiti kako je propisano.

## Savet

Lisnato pecivo može se koristiti za obe lisnate pufne, profiterole, eklere i gužer (francusko slano pufnasto lisnato pecivo sa sirom). Da bi se pecivo zasladio može se dodati 5 - 10 mg (1 - 2 kašiice) šeera, a od slanih

stvari može se dodati narendani sir (kakavalj), bilje i paprika da bi bilo pikantnije.