

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 varjačom 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**. Uključite 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 zasladilo može se dodati 5 - 10 mg (1 - 2 kašičice) šeera, a od slanijih

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