

SOEZENDEEG



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 3 uur 30 min - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8/10 ÉCLAIRS

- 75 gram in stukjes gesneden boter - 200 ml water - 150 gram bloem - 30 gram suiker - 1 snufje zout - 3 grote of 4 middelgrote eieren

1. Doe de boter en het water in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 6/90 °C. Voeg bloem, suiker en zout toe, verwijder de dop en stel in op 2 minuten/snelheid 3/100 °C. Het deeg moet een bal worden. Stel opnieuw in op 2 minuten/snelheid 10 (zonder verwarmen) en voeg de eieren één voor één toe via de opening in de deksel. Doe het deeg over in een spuitzak* met grote spuitmond en leg deze 30 minuten koel weg.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016