



Odpalované těsto

Suroviny na 1 litr omáčky:

VODA	200 ML	MÁSLO	160 G
SŮL	ŠPETKA	VEJCE	100 G
MÁSLO	70 G	ŽLOUTKY	20 G
CUKR	20 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Voda Másl Sůl Cukr	200 ml 70 g Špetka 20 g	Vložit do nádoby	 90°C	200 ot/min.	2 min.	Otevřený	
2	Mouka	160 g	Přidat	 100°C	500 ot/min.	30 s	Otevřený	⚠ Po tomto kroku vypněte nahřívání.
3	Vejce Žloutky	100 g 20 g	Přidávat po troškách	–	500 ot/min.	45 s	Otevřený	Směs rychle přemístěte do nádoby.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Kuličky můžete posypat zrnky cukru nebo kousíčky čokolády.