

# Профитроли из микроволновки



Да, магазинные красивше. Да, возни много. Но! Профитроли из микроволновки, сделанные дома, любящей мамой для любимых мужчин – бесценны. Точно, точно...

#пища #сладости #food #sweets

## Профитроли из микроволновки. Ингредиенты:

Вода – 150 миллилитров

Сахар – 1 столовая ложка

Соль – 1 щепотка

Масло сливочное – 30 граммов

Яйцо – 2 штуки  
Мука – 65 граммов  
Сливки 33% – 200 миллилитров  
Загуститель сливок – 1 пакетик  
Сахарная пудра – 3 столовые ложки  
Шоколад для украшения

## **Профитроли из микроволновки.**

### **Приготовление:**

Воду, сахар, соль и масло смешать в сотейнике и довести до кипения, масло должно полностью растаять.

Убавить огонь и высыпать сразу всю муку, предварительно просеянную. В течение примерно двух минут энергично перемешивать, пока тесто не перестанет прилипать к стенкам сотейника и не “скатается” в большой шарик. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры.

В остывшее тесто добавить одно яйцо, тщательно перемешать. Затем ввести ещё одно яйцо. Вымешивать, пока тесто не станет гладким.

Для выпекания нужны две-три небольшие, но глубокие чашки. В каждую положить по одной чайной ложке теста. Выпекать в микроволновке (при мощности 850 Вт нужно три минуты) – чем больше одновременно выпекается пирожных, тем больше времени требуется. Всего получится примерно 10 профитролей. В микроволновке они хорошо раздуваются и не опадают.

Начинить получившиеся пирожные кремом: сливки, взбитые с загустителем и с сахарной пудрой. Сверху полить растопленным шоколадом.

Рецепт подсмотрен здесь:  
<http://www.povarenok.ru/recipes/show/114270>



Куриные кексы с вялеными помидорами. Всё еще готовите банальные котлеты? Тогда мы расскажем вам как разнообразить стол. Куриные кексы с вялеными помидорами – правильный выбор. Рулетики из перца. Рулетики из перца – это такая быстрая, но полезная еда. Опять же чесночку для здоровья всегда полезно, несмотря на обманчивое «лето» за окном. Правда если идёте на свидание – исключите чеснок)

Колбаса сливочная. Колбаса сливочная. Вариант сладкой шоколадной колбаски с печеньем. Однако, если взять солёную соломку, то в сочетании с Коровкой получается просто восхитительный десерт (?), блюдо (?), о, точно – деликатес.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.