



CREAM PUFF

Shared by: Anna Alfah

Bahan-bahan (puff) :

1 cawan tepung gandum

1 cawan air

1/2 cawan butter - dipotong dadu

4 biji telur (saiz C) telur > dipukul sebati

1 sdt esen vanilla

1 sdb gula

secubit garam

Cara-cara :

Panaskan air, Bila air mendidih, kecilkan api n masukkan butter..biar larut.. masukkan gula dan garam. Angkat periuk n masukkan tepung kacang hingga sehati n tidak melekat di periuk.. masukkan esen vanilla.. biar adunan suam2 masukkan telur sebiji2..kalau hingga betul2 sehati.

Ambik nozzle, masukkan ke dalam pipping bag..tuang adunan n pipe ke dalam loyang yg dialas kertas minyak. Bakar 20 min.. suhu 180c / 200c bergantung pada oven masing2, sejukkan dan blh pipe kastard.

Bahan cream custard :

200ml susu segar

1 sb tpg castard

1 sb tpg jagung

4 sdb gula

1 bj telur

1 sb butter

Esen vanilla

Cara-cara :

Kacau semua bahan dalam periuk api perlahan..bila pekat tutup api masukkan butter gaul rata dan pipe dalam puff.

kredit : Azura Isma'eyra