

Pareno Tijesto Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 40 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

- Mlijeko 125g
- Voda 125g
- Maslac 100g
- Sol 5g
- Šećer 5g
- Glatko brašno 150g
- Jaja - otprilike 250g (5 jaja srednje veličine)

Upute

1. Stavite mlijeko, vodu, maslac, sol i šećer u lonac i zagrijte do vrenja.
2. Maknite s vatre i dodajte brašno.
3. Stavite sve natrag na štednjak i kuhajte, stalno miješajući 2-3 minute. Prebacite smjesu u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom i ostavite da se malo ohladi.
4. Miksajte na srednjoj brzini i postupno dodajte jaja. Gotovo tijesto bi trebalo biti mekano, glatko i kremasto.
5. Istisnite željene oblike, premažite ih jajetom i pecite na 180°C-200°C dok ne porumene.