

Drożdżowe rureczki



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
cukier	2 łyżki
jajko	1 sztuka
mleko	100 ml
drożdże	2 dag
sól	1 szczypta
ser mascarpone	150 g
śmietana 30%	3/4 szklanki
cukier puder	1 łyżka
cukier puder	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto

Margarynę stopić i ostudzić. Mąkę przesiać ,dodać cukier ,jajko ,sól ,drożdże rozpuszczone w mleku i 1/2 płynnej margaryny . Zagnieść ciasto ,rozwałkować na dwa placki dolny posmarować margaryną (tą co nam została),przykryć drugim ,złożyć w kopertę i rozwałkować ,następnie posmarować margaryną i złożyć w kopertę ,margaryny starcza na 3-4 posmarowania ,im więcej razy posmarujemy i rozwałkujemy tym lepsze będzie ciasto. Schłodzić w lodówce około 30 min,następnie rozwałkować na cienki placek,pociąć w paski i nawijać na natłuszczone foremki do rurek . Piec w temp 170-180st do 20 min,upieczone ostudzić .

Nadzenie

Śmietankę ubić na sztywno,ser utrzcć z cukrem i połączyć z ubitą śmietanką . Zimne rurki ,przy pomocy rękawa cukierniczego nadziać masą ,posypać cukrem pudrem i na 2 godz wstawić do lodówki . Po tym czasie już tylko zrobić kawkę i zajadać . Smacznego .