Rurki z kremem

MAŁGORZATA106

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 kg
margaryna	1 kostka
śmietana 18 proc	0,25 l
cukier wanilinowy	1 op.
białko	2 szt.
cukier kryształ	6 łyżek
krem do karpatki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy, dodajemy miękką margarynę lub masło, siekamy je razem nożem, po czym dodajemy śmietanę i cukier waniliowy. Z podanych składników zagniatamy ciasto i schładzamy je w lodówce przez ok 0,5 godz. Ciasto należy rozwałkować na grubość ok 3-4 mm, pokroić w długie prostokąty o szerokości ok 3 cm i nawijamy na rurki wcześniej wysmarowane tłuszczem (np margaryną) Rurki z jednej strony maczamy w roztrzepanym białku a następnie posypujemy cukrem kryształem Pieczemy na złoty kolor a po wystudzeniu napełniamy dowolnym kremem karpatkowym lub innym ulubionym