

## rurki z kremem malinowym



**DOROTA53**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <b>mąka pszenna</b>       | 0,5 kg        |
| <b>margaryna w kostce</b> | 1 kostka      |
| <b>gęsta śmietana</b>     | 1 szklanka    |
| <b>żółtko jajek</b>       | 2 szt         |
| <b>sól</b>                | mała szczypta |
| <b>Krem:</b>              | krem          |
| <b>mleko</b>              | 2 szkl        |
| <b>cukier</b>             | 1 szk         |
| <b>cukier wanilinowy</b>  | 1 opak        |
| <b>mąka</b>               | 2 łyżki       |
| <b>mąka ziemniaczana</b>  | 2 łyżki       |
| <b>masło</b>              | 1 kostka      |
| <b>maliny świeże</b>      | 30 dkg        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cisto

Wszystko zagnieść, włożyć na pół godziny do lodówki. rozwałkować cienko i kroić w paski jak na makaron. Nawijac na foremki do rurek ,otoczyć rurke z surowym ciastem w cukrze.Upiec na złoty kolor.

Zdejmować z foremek od razu po upiecze

krem

w jednej szklance mleka rozrobić cukier, mąkę, kartoflanke, cukier waniliowy  
druga zagotować i zrobić budyń. zimny utrzeć z masłem.

Na koniec dodać maliny wszystko zmiksować

Na dzień rurki kremem

smacznego!

