Rurki z kremem

APM

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 gram
woda	3,5 łyżka
żółtko jajek	2 sztuka
margaryna	0,5 kostka
mleko	250 ml (krem)
mąka ziemniaczana	1 łyżka (krem)
mąka pszenna	1 łyżka (krem)
cukier	0,5 szklanka (krem)
cukier waniliowy	1 opakowanie (krem)
żółtko jajek	1 sztuka (krem)
margaryna	0,5 kostka (krem)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na ciasto połączyć i zagnieść, schłodzić w lodówce ok 0,5h.

Ćwierć szklanki mleka wymieszać z mąkami i żółtkiem. Pozostałe mleko zagotować z cukrami, do gotującego się mleka wlać rozczyn i mieszać aż masa będzie miała konsystencję budyniu. Kiedy budyń ostygnie miksujemy go z miękką margaryną do uzyskania puszystej masy.

Ciasto cienko rozwałkować i kroić na długie 1,5cm paski. Foremki do rurek natłuszczać i owijać je paskami. Piekarnik rozgrzać do 190' i piec rurki ok. 20-25 minut do uzyskania złotego koloru.

Krem nakładamy do rękawa cukierniczego i nabijamy nim rurki z obydwu stron.