

Rurki z kremem



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pół kilo mąki

25 dag masła

25 dag kwaśnej gęstej śmietany

szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto szybko zagnieść i dobrze schłodzić w lodówce, owinięte w folię. Wyjąć, podsypując mąką - rozwałkować, ale bardzo cieniućko, na grubość 1 mm. Pokroić w długie paski, o szerokości około 1,5 cm. Rurkę posmarować masłem, nawijać na nią paski, zaczynając od części węższej do szerszej. Jedną stronę rurki obtoczyć w cukrze, układać na wyłożonej papierem blaszce. Piec około 20 minut w temperaturze 200°C. Rurki powinny być jasnozłote. Wystudzić, nabić kremem.

Nabijac krem budyniowym lub bita śmietaną.