

Drożdżowe rurki z kremem - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3736**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 266 g mąki pszennej
- 20 g mleka w proszku
- 42 g cukru
- ½ łyżeczki soli
- 6 g suchych drożdży
- 30 g roztrzepanego jajka
- 85 g ciepłej wody
- 22 g masła, roztopionego
- ½ szklanki kremówki 30 %
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 2 ½ łyżki nutelli

Sposób przygotowania:

- 1 Ilość: 8 rurek
- 2 Mąkę przesiewamy do miseczki. Następnie dodajemy mleko w proszku, cukier, sól, drożdże, jajka, roztopione masło oraz ciepłą wodę. Zagniatamy do momentu, aż ciasto stanie się gładkie i będzie odchodziło od dłoni. Formujemy kulę i wstawiamy do miseczki, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (ok. 60 min). Po wyrośnięciu ponownie zagniatamy ciasto i dzielimy na 8 kulek. Z każdej formujemy wałek o długości ok. 35 cm. Foremki smarujemy lekko masłem i nawijamy na nie ciasto, zaczynając od góry. Każda warstwa zawijanego ciasta powinna na siebie lekko zachodzić, aby podczas pieczenia się nie rozłączyły. Smarujemy wierzch zwiniętych rurek rozkłóconym jajkiem. Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy przez 15-20 min. w temp. 180 C, do zbrązowienia skórki. Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, pod koniec dodając cukier puder oraz stopniowo nutellę. Upieczone i wystudzone rurki napełniamy kremem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: