

Kręciółki budyniowe



Autor: **Futka**
Przepisów: **987** Ocena: **27069**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 500 g mąki pszennej typ 650
- 200 g masła
- 2 jajka
- 100 ml mleka
- 1 opakowanie budyniu czekoladowego
- 1 opakowanie budyniu śmietankowego
- 1 łyżeczka kakao
- 14 łyżek cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy w rondelku i studzimy.

Następnie przygotowujemy dwie miski i wszystkie składniki dzielimy na pół:

Do każdej z mis dodajemy po 250 g mąki i 7 łyżek cukru. Do pierwszej dodajemy 1 łyżeczkę kakao i budyń czekoladowy, a do drugiej budyń śmietankowy.

- 2 Dalej do każdej z mis dodajemy po 1 jajku, 50 ml mleka i 100 g rozpuszczonego masła. Zagniatamy ciasta.

Z każdego kawałka ciasta (śmietankowego i czekoladowego) odcinamy po kawałku i formujemy dwa ruloniki.

- 3 Ruloniki zakręcamy i łączymy na końcach. Uformowane kręciółki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na około 12 - 13 minut.

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: