

# rurki z kremem

Autor: **iza\_a**Przepisów: **533** Ocena: **18873**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne

## Składniki:

- ciasto: 1/2 kg mąki 25 dkg masła
- 25 dkg kwaśnej gęstej śmietany
- 25 dkg masła
- szczypta soli
- krem: 2 żółtka
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 kostka masła
- spirytus

## Sposób przygotowania:

### 1 ciasto:

Z podanych składników zagnieść ciasto i schłodzić w lodówce około godziny. Po wyjęciu cienko rozwałkować na blacie lekko podsypując mąką. Pokroić w długie paski i nawijać na rurkę wysmarowaną masłem. Rurkę obtoczyć z jednej tylko strony w cukrze i upiec, aż się zarumienią w temp 220st. Po ostudzeniu nabijać kremem

### 2 krem:

żółtka z mlekiem zmiksować, dodać cukier, mąkę - wymieszać wszystko. Ugotować gęsty budyń. Po ostygnięciu utrzeć z kostką masła. Na koniec dodać spirytus do smaku ;):)

## Twoje notatki do przepisu: