

Rurki z kremem



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **89** Ocena: **3757**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- mąka tortowa 2,5 szklanki
- cukier waniliowy
- margaryna 25 dag
- śmietana 1 szklanka
- śmietanka 30 % 500ml
- cukier puder 5 łyżek
- śmietan-fix

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, cukier waniliowy, margarynę i śmietanę zagnieść.
- 2 Ciasto rozwałkować i wycinać paski o szerokości ok.1,5 cm. Zawinąć na foremki do rurek tak żeby ciasto zachodziło na siebie.
- 3 Piec w 200 stopniach do momentu zarumienia się ciasta.
- 4 Śmietankę miksować razem ze śmietan-fixem. Po koniec dodać cukier puder.
- 5 Rurki napełnić szprycą kremem.

Twoje notatki do przepisu: