





przepisy.pl

## Drożdżowe rurki z kremem - przepis



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 22 gramy
- mąka pszenna - 266 gramów
- mleko w proszku - 20 gramów
- cukier - 42 gramy
- sól - 0.5 łyżeczek
- suche drożdże - 6 gramów
- jajko roztrzepane - 30 gramów
- woda ciepła - 85 gramów
- kremówka 30% - 0.5 szklanek
- cukier puder - 2 łyżeczki
- Nutella - 2 łyżeczki

### Sposób przygotowania:

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

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)