





przepisy.pl

Rurki z bitą śmietaną



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 gramy
- ciasto francuskie - 550 gramów
- kremówka 30% - 300 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- śmietanfix - 3 opakowania
- jajko - 1 sztuka

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto francuskie pokroić na paski ok. 1,5 cm.
2. Foremki do rurek posmarować cieniutko Kasią.
3. Na każdą foremkę nawinąć pasek ciasta, zaczynając od cieńszego końca foremki. Gotowe ułożyć na papierze do pieczenia.
4. Roztrzepać jajko. Posmarować pędzelkiem każde ciastko. Posypać grubym cukrem.
5. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec ok. 20 min (na lekko brązowy kolor).
6. Po upieczeniu pozostawić do wystudzenia.
7. Wyciągnąć foremki z ciastek. Należy uważać, aby ciastek nie połamać, są bardzo kruche.
8. Kremówkę ubić z cukrem i śmietan-fix.
9. Szprycą do kremów napełnić każdą rurkę kremem.
10. Najsmaczniejsze są tego samego dnia, ale można je również przechowywać w lodówce. Smacznego !!!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl