






Rurki z kremem

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- gęsta kwaśna śmietana - 200 mililitrów
- cukier waniliowy

krem

- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mleko - 0.75 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto zagnieść i jak najcieniej rozwałkować.
2. Pokroić na cienkie paseczki i owijać nimi foremki do rurek.
3. Piec na złoty kolor.
4. Krem: Zmiksować jajko z żółtkiem, cukrem i cukrem waniliowym.
5. Dodać obie mąki i 0,5 szklanki mleka.
6. Wlać do gotującej się reszty mleka i postępować jak przy gotowaniu budyniu.
7. Wystudzić.
8. Utrzeć Kasię i dodawać po łyżeczce budyniu.
9. Powstałym kremem nadziewać rurki. Smacznego:)

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