



przepisy.pl

Rurki z kremem z białek



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier puder - 0.5 szklanek
- śmietana - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

krem

- białko - 4 sztuki
- cukier - 5 łyżek
- żelatyna - 2 łyżki

dodatkowo

- cukier puder - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Dodać pozostałe składniki: śmietanę, jajka, cukier, Kasię. Dokładnie wymieszać, zagnieść i zostawić w lodówce na pół godziny.
2. Po wyjęciu z lodówki, ciasto rozwałkować na placek o grubości 2-3 mm. Pokroić na długie paski o szer. 2 cm i nawijać na posmarowane olejem metalowe rurki tak aby zwoje zachodziły na siebie. Układać na blaszce przykrytej i natłuszczonym pergaminem.
3. Posmarować roztrzepanym jajkiem ciasto na rurkach. Piec w piekarniku ok 15 min w 180 stopniach. Wyjąć, zdjąć ciastka z foremek i zostawić do ostudzenia.
4. Krem: żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach wody, pozostawić do ostudzenia. Białka ubić na sztywno, dodać cukier ciągle mieszając. Na koniec dodać żelatynę. Wyciskać krem przez szprycę do rurek. Na koniec posypać cukrem pudrem.

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