



RURKI Z PTASIM MLECZKIEM

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  190 stop. °C 

Składniki:

ciasto 1

- mąka - 30 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- śmietana 12%

ciasto 2

- mąka - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów

ptasie mleczko

- mleko - 1 szklanka
- czerwona galaretka - 1 opakowanie
- śmietana Śnieżka - 1 opakowanie

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki

dekoracja

- kolorowa posypka - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto 1 i 2 zagnieść z podanych składników.
2. Ciasto 1 rozwałkować, na nie kładziemy ciasto 2 i składamy na 2 razy jak naleśnika, rozwałkujemy. Czynność powtarzamy.
3. Wkładamy do lodówki na 30 min.
4. Rozwałkowujemy, kroimy w 3 cm.paski i owijamy foremki do pieczenia rurek.
5. Pieczemy w temp.190 stop.w czasie 30 min. Studzimy.
6. Galaretkę rozpuszczamy w niewielkiej ilości wody. Śnieżkę ubijamy z mlekiem i tężejąca galaretkę wlewamy do niej.
7. Przygotowujemy polewę: Kasię zagotować z cukrem i kakao.
8. Rurki napełniamy ptasim mleczkiem, a końce rurek posypujemy kolorową posypką i wiórkami, z polewy robimy dekoracje na cieście.

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