



Krucze rurki z kremem

 Tylko z Natury

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

CIASTO KRUCHE: -

mąka pszenna - 50 dag

masło - 25 dag

– kwaśna gęsta śmietana - 25 dag

szczypta soli - do smaku

KREM: -

żółtko - 6 szt.

cukier - 3/4 szklanka

mleko - 2 szklanka

mąka ziemniaczana - 4 łyżka

miękkie masło - 25 dag

Dodatkowe info: Z przepisu wychodzi ok. 60 szt. rurek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, sól i masło posiekać nożem, aby powstała kruszonka. Dodać śmietanę i szybko zagnieść. Ciasto dobrze schłodzić w lodówce owinięte folią. Po wyjęciu zdjąć folię, podsypując mąką – rozwałkować bardzo cienutko. Pokroić w długie paski o szerokości około 1,5 cm. Rurkę posmarować masłem, nawijać na nią paski, zaczynając od części węższej do szerszej, układać na natłuszczonej lub wyłożonej papierem blaszce.

Piec około 15 minut w temperaturze 200°C. Rurki powinny być jasnozłote. Wystudzić, nabić kremem. Krem: Żółtka utrzeć z cukrem. Do utartych żółtek wlać mleko wymieszane z mąką ziemniaczaną. Całość ucierać i podgrzewać na wolnym ogniu, aż masa zgęstnieje. Wystudzić. W oddzielnym garnku utrzeć masło na puszystą masę dodając stopniowo wystudzony budyń. Rurki można poleć rozpuszczoną czekoladą lub posypać cukrem pudrem.