Rurki z ciasta miodowego

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 40 dag
jajka - 2 szt.
miód prawdziwy - 15 dag
masło - 15 dag
cukier puder - 10 dag
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
śmietana kwaśna - 3-4 łyżka
Krem: -
jajko - 1 szt.
cukier - 2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
masło - 10 dag
słonecznik łuskany karmelizowany - 1/2 szklanka
czekolada gorzka - 10 dag
sok z cytryny - do smaku
Pozostałe składniki: -
cukier trzcinowy - trochę

Dodatkowe info:

Rurki z ciasta miodowego z dwukolorową masą są pokusą dla łasuchów i wyśmienitym dodatkiem do kawy. Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i sodą, posiekać z masłem. Dodać płynny miód, jajka, śmietanę i zagnieść ciasto.

KROK 2: Następnie rozwałkować i pokroić na 2 cm paski.

KROK 3: Każdy pasek ciasta zawinąć na foremkę do rurek, obtoczyć w cukrze trzcinowym, ułożyć na blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 15 minut w temp 180 stopni.

KROK 4: Krem: Jajko z cukrem i cukrem z wanilią ubić na parze do białości. Następnie zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia.

KROK 5: Masło utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po łyżce masy jajecznej.

Doprawić do smaku sokiem z cytryny.

KROK 6: Masę podzielić na 2 części, jedną pozostawić jasną, do drugiej dodać ziarna słonecznika i połowę rozpuszczonej w kąpieli wodnej czekolady.

KROK 7: Masy oddzielnie przełożyć do rękawów cukierniczych i napełnić zimne rurki. Po wierzchu ozdobić pozostałą płynną czekoladą.