




## Rurki z ciasta półfrancuskiego

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 200 g  
masło - 200 g  
jajka - 2 szt.

śmietana gęsta - 2 łyżka  
sól - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę przesiać na stolnicę, dodać szczyptę soli, masło i posiekać nożem. Wbić jajka, wlać śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 2 godziny. Następnie ciasto wyciągać po kawałku i rozwałkować na grubość około 0,5 cm, pociąć na paski o szerokości 2,5 cm. Paski ciasta nawijać na specjalne metalowe wałki, ułożyć na przygotowanej blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 190-200 stopni na złoty kolor. Ostudzone rurki zdjąć z foremek, napelnić kremem, bitą śmietaną lub konfiturą. Można dodatkowo posypać cukrem pudrem.