Rurki z pomarańczową nutką

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 20 dag
mąka krupczatka - 10 dag
masło - 15 dag
cukier puder - 10 dag
śmietana gęsta - 2 łyżka
żółtka - 3 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
Krem: -
krem waniliowy - 1 opakowanie
mleko - 300 ml
masło - 10 dag
spirytus - do smaku
cukier puder - do smaku

Dodatkowe info:

Rurki z gotowym kremem to dobry sposób na przygotowanie smacznego poczęstunku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i posiekać z masłem. Dodać żółtka, cukier puder, śmietanę, skórkę pomarańczową i zagnieść ciasto. Zawinąć, odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 2: Następnie ciasto rozwałkować na grubość 3-4 mm i pokroić na 2 cm paski.

KROK 3: Zawinąć na metalowe foremki, ułożyć na blaszce.

KROK 4: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor, ostudzić.

KROK 5: Krem: 300 ml zimnego mleka zmiksować z zawartością torebki. Miękkie masło utrzeć, połączyć z ubitym kremem, doprawić do smaku spirytusem, miksować przez 2 minuty.

KROK 6: Gotowy krem przełożyć do rękawa

cukierniczego i napełnić zimne rurki. Oprószyć cukrem pudrem.