Rurki francuskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3609 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

40 dag margaryny,

2 jaja,

sól,

1 szklanka wody,

1 łyżeczka octu,

2 białka do smarowania

cukier kryształ do posypania

Przygotować ciasto francuskie. Rozwałkować na prostokąt grubości około 1/2 cm. Ostrym nożem pokroić w pasy długości 35 cm, szerokości 2 - 2 1/2 cm. Foremkę do rurek ująć w lewą rękę i ruchem spiralnym nawinąć na nią pas ciasta tak, aby jeden brzeg ciasta zachodził 1/2 cm na drugi. Wierzchnią część rurki zanurzyć w rozbitym jaju, następnie w cukrze kryształe i ułożyć na blasze zakończeniem rurki do spodu. Zachować dosyć duże odstępy. Piec w bardzo gorącym piekarniku na złoty kolor około 20 min. Po upieczeniu wyjmować ostrożnie, aby nie połamać rurek. Po ostygnięciu napełnić kremem, wciskając go szprycą z obu stron rurki. Krem może być dowolny, np. bita śmietana, krem maślany, krem z piany zaparzanej lub inny krem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Czy moglbys napisac, gdzie moge kupic foremke do rurek? Dzieki.

Nadesłał(a):AH 2005-10-07 15:10:30

poprosze o przepis na mase do rurek tylko pyszna.dziekuje
Nadesłał(a):malpa <martamaz1@wp.pl> 2006-02-15 19:02:29