
Rurki z kremem

Dodano: 2008-05-13 17:47:10

Język: Polski

Odwiedzono: 2127 razy.

SKŁADNIKI:

1 op. ciasta francuskiego (niemrożonego),
250 g śmietany 30-proc.,
1 op. fiks do śmietany,
1 op. cukru waniliowego,
cukier,
cukier puder,
formy w kształcie rurek.

PRZYGOTOWANIE:

1. Ciasto rozwijamy z rulonu i kroimy w wąskie (1,5 cm) paski. Nawijamy na metalowe rurki. Paski muszą zachodzić na siebie. Pieczemy 20 minut w temp. 200°C na złoto, zdejmujemy i studzimy.
2. Śmietanę ubijamy z fiksem, dodajemy cukier i cukier waniliowy do smaku.
3. Rurki napełniamy kremem, posypujemy cukrem pudrem.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>