

Rurki z kremem budyniowym

Składniki na ciasto:

500 g mąki pszennej

250 g margaryny lub masła

250 g śmietany 18%

szczypta soli



Składniki na krem budyniowy:

3 szklanki mleka (750 ml)

6 łyżek cukru

2 budynie waniliowe bez cukru (2x 40 g)

2 łyżki mąki pszennej

200 g masła lub margaryny

Dodatkowo:

1 całe jajko

cukier kryształ (może być zwykły)

Wykonanie:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy masło lub margarynę, śmietanę 18% oraz szczyptę soli i mieszamy mikserem. Następnie dłońmi zagniatamy ciasto. Możemy również wyłożyć wszystko na stolnicę, posiekać nożem i zagnieść ciasto. Ciasto dzielimy na dwie części i chowamy do zamrażalnika na 1 godz.. Możemy ciasto zrobić wieczorem, a piec rano. Wtedy ciasto wkładamy do lodówki, nie do zamrażalnika, ponieważ nam zamarznie.

Po godzinie połówkę ciasta wyjmujemy z zamrażalnika. Stolnicę obficie obsypujemy mąką. Ciasto wałkujemy na grubość około 2 mm. Następnie wycinamy paski o długości 32 cm i szerokości 1,5 cm. Foremki o długości 9 cm (rurki) smarujemy lekko olejem. Paski ciasta nawijamy na rurki, zaczynając od części węższej do szerszej. Wykładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem. Każdą rurkę smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy cukrem. Najlepiej jak to będzie cukier kryształ o dużych ziarnach. Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 15 min, na środkowej półce. Pieczemy

na ładny złoty kolor. Pamiętajmy, że każdy piekarnik jest inny i inaczej piecze. Najlepiej przy pierwszej partii kontrolujemy poziom wypieczenia spodu, jak i góry ciasta. Po upieczeniu, gdy rurki są jeszcze gorące, ściągamy foremki. Czynność powtarzamy, aż do upieczenia wszystkich rurek.

Z 750 ml mleka odlać 0,5 szklanki, w której mieszamy budynie z mąką pszenną.. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie i cały czas mieszamy, aż do zagotowania. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia. Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie. Ucieramy aż do powstania jednolitej masy. Masę przierzucamy do rękawa cukierniczego i nabijamy kremem każdą rurkę.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>