



Kruche rurki z bitą śmietaną

Autor: Badylarka

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

1. Składniki na ciasto wyrobić na gładką masę. Przykryć folią spożywczą i odstawić na przynajmniej godzinę do lodówki. 2. Ciasto podzielić na 3 części. Każdą z nich rozwałkować cienko na blacie podsypanym mąką na prostokąt o szerokości ok. 30 cm. 3. Ciasto pokroić na paski ok. 3 cm szerokości. 4. Paski ciasta nawijać na metalowe foremki do rurek, rozpoczynając od cieńszej części. 5. Rurki piec ok. 20 minut (tak długo piekłam pierwszą partię, następne po 15 minut) w temperaturze 220 stopni C. 6. Delikatnie zdejmować rurki z foremek (robiłam to pęsetą) i nawijać kolejne paski. Upieczone rurki odłożyć do ostygnięcia. 7. Zimną śmietanę zmiksować na puszystą masę. Dodać do niej cukier puder i znowu zmiksować. 8. Śmietanę przełożyć do rękawa cukierniczego i napełniać nią rurki. 9. Można posypać cukrem pudrem.

Wskazówki

Śmietana do napełniania rurek musi być dobrze schłodzona. Przed ubijaniem warto też schłodzić naczynie (najlepiej szklane lub metalowe)

Kruche rurki

500 g mąki pszennej uniwersalnej + mąka do posypania blatu,

200 g zimnego masła łaciate,

szczypta soli,

8 g cukru z wanilią,

łyżka cukru,

180 g gęstej śmietany 22% łaciata,

2 łyżki wody,

,

duży kubek (400 ml) śmietany 30% łaciata,

3-4 łyżki cukru pudru