# Rurki z kremem

data aktualizacji: 2020.08.27  autor: Redakcja



**Składniki** (ok.50 sztuk)

Ciasto:
2,5 szklanki mąki pszennej
1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)
250 g masła
szczypta soli
1 szklanka kwaśnej śmietany

Krem:
900 ml mleka
1 opakowanie cukru wanilinowego 16 g
50 g masła
4 żółtka
2 jajka
200 g cukru pudru
80 g mąki pszennej
80 g mąki ziemniaczanej

Dodatkowo: cukier puder do posypania

**Przygotowanie:**

Ciasto:
1. Mąkę przesiać. Dodać cukier wanilinowy, sól, rozdrobnione masło (zimne masło można zetrzeć na tarce z grubymi oczkami, podsypując kostkę masła mąką) i przez chwilę masło z mąką rozcierać palcami. Dodać śmietanę i zagnieść ciasto. Wstawić je do lodówki na godzinę.

Krem:
2. Do rondelka z grubym dnem wlać mleko, dodać 50 g masła i wsypać cukier wanilinowy, zagotować.

3. Jajka i żółtka ubić z cukrem pudrem na puszystą, jasną masę (mikserem ustawionym na najwyższe obroty przez około 5 minut). Następnie dodać obie mąki i dobrze wymieszać mikserem do połączenia składników.

4. Do jajecznej masy wlewać powoli gorące mleko, najlepiej cały czas mieszając mikserem. Dobrze wymieszaną masę przelać znów do rondelka i podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając, aż się zagotuje (masa zrobi się gęsta jak budyń, na początku mogą się robić grudki, ale proszę się nie przejmować, rozbiją się). Budyniową masę zdjąć z ognia i przykryć folią spożywczą, aby nie zrobił się kożuch. Odstawić do ostygnięcia.

5.Schłodzone ciasto krótko zagnieść i rozwałkować, podsypując mąką na grubość około 2-3 mm. Z ciasta wycinać paski o długości około 30 cm i szerokości około 2 cm. Metalowe formy na rurki posmarować masłem i ciasto nawinąć na foremki, ale tak, by ciasto nachodziło na siebie.

6. Nawinięte rurki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 200°C na funkcji góra-dół przez około 15-20 minut na środkowej półce. Po wyjęciu z piekarnika rurki odstawić na około 10-15 minut do przestygnięcia, następnie delikatnie zsunąć ciasto i odstawić je do całkowitego ostygnięcia.

7. Ostygnięty krem krótko zmiksować i przełożyć do szprycy lub woreczka z metalową końcówką, kremem napełnić rurki.

8. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/36704-rurki-z-kremem