

Medové trubičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Hladká mouka 500 g
- Cukr moučka 200 g
- Rostlinný tuk 100 g
- Med 3 lžíce
- Žloutky 3 ks
- Mléko 4 lžíce
- **Náplň**
- Cukr krystal 120 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Máslo 1 ks
- Rum 3 kapka
- **Na polevu**
- Čokoláda na vaření 1 ks
- Tuk (trocha) 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Propracováním všech surovin připravíme hladké vláčné těsto. Dáme je na 2 hodiny odležet do chladu

a pak vyválíme na tenký plát. Vykrajujeme kolečka o průměru 6 cm, která natočíme na trubičky, které si předem trochu potřeme tukem. Pečeme při teplotě 180 °C asi 10 minut. Ještě teplé trubičky opatrně sejmem a necháme zchladnout.

Cukr, vejce, 2 žloutky a vanilkový cukr šleháme nad párou ve vodní lázni tak dlouho, až se cukr rozpustí. Pak směs necháme zchladnout a zašleháme do ní máslo a rum.

Trubičky naplníme krémem a potom je namáčíme do rozpuštěné polevy.

Poznámka:

90 trubiček