

Trubičky z lístkového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- (420 g) lístkové těsto 1 balení
- vejce na potřetí trubiček 1 ks
- mléko 75 ml
- vanilkový pudink 2 ks
- máslo 250 g
- cukr moučka 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Lístkové těsto rozválíme na tenký plát a radýlkem rozřežeme na pruhy široké 2-3 cm. Natočíme je na kovové trubičky, naskládáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v předehřáté troubě při 180 °C. Z trubiček sundáme těsto ještě vlažné. □□□□□□□□□□
Z mléka a vanilkových pudinků uvaříme hustý pudink a za stálého míchání vychladíme. Zvlášť utřeme změkklé máslo s prosátým □□□□□□□□□□□□□□□□ cukrem a po částech vetřeme vychladlý pudink. □□□□□□□□□□
Trubičky plníme vanilkovou náplní a necháme v ledničce chvíli ztuhnout.