

# Med - trubičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



## Suroviny

- hladká mouka 300 g
- cukr moučkový 200 g
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- med 70 g
- jedlá soda 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Vypracujeme těsto, vyválíme na tenký plát, vykrajujeme čtverečky, které natáčíme na kovové trubičky. Upečené, ještě teplé sundáme a vychladlé plníme krémem. Ve 2,5 dl mléka uvaříme 1 vanilkový pudink. Utřeme 200 g másla s 100 g moučkového cukru, 1 žloutkem a postupně vmícháme pudink. Konce trubiček namáčíme v čokoládě. Nejlépe namočit konce v čokoládě a trubičky naplnit máslovým krémem, do kterého vmíchat opražené, pomleté lískové ořechy.