

Medové trubičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- **Těsto**

- Hladká mouka 500 g
- Moučkový cukr 200 g
- Rostlinný tuk 100 g
- Med 3 lžíce
- Mléko 4 lžíce
- Žloutek 3 ks
- Tuk na formičky 1 ks

- **Na náplň**

- Krupicový cukr 120 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 2 ks
- Vanilkový cukr 1 balení
- Máslo 1 ks
- Trocha rumu 1 ks

- **Na obalení**

- Čokoláda na vaření 1 ks
- Trocha tuku 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme hladké vláčné těsto, které necháme 2 hodiny v chladu odležet. Pak z něj vyválíme tenký plát, z něj vykrájíme kolečka o průměru 6 cm, natočíme je na plechové trubičky potřené tukem a pečeme při teplotě 180 °C zhruba 10 minut dorůžova. Ještě teplé cukroví opatrně sundáme, necháme vychladnout a pak plníme krémem. Suroviny na krém kromě másla a rumu šleháme nad párou ve vodní lázni, až se cukr rozpustí, necháme zchladnout a zašleháme poslední dvě přísady. Naplněné trubičky namáčíme do rozpuštěné čokolády a necháme ztuhnout.

Počet: 90 ks

Cena cca: 90 Kč