

Ciastka z kremem

SKŁADNIKI:

- 50 dag mąki pszennej
- 2 jaja
- 25 dag margaryny
- szklanka śmietany
- szczypta soli
- olej do posmarowania foremki
- gruby cukier do posypania
- 0,5 l. mleka
- 1 cukier waniliowy
- niecała szkl. cukru
- 2 czubate łyżki maki pszennej
- 2 czubate łyżki maki kartoflanki
- 1 kosałka masła lub margaryny

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Z miski, margaryny, szczypty soli, śmietany , 1 jaja zagnieść ciasto i włożyć do lodówki.
2. Rozwałkować ciasto na prostokąty około 1/2 cm.
3. Oстрыm nożem pociąć ciasto na paseczki 2 - 3 cm i nawinąć na rurkę wysmarowaną olejem.
4. Posmarować jajkiem i posypać cukrem.
5. **Piec 20 min 180°C.**
6. Ugotować budyń.
7. Ostudzić i rozetrzeć z masłem.
8. Wypełnić upieczone rurki.

