

Rurki z adwokatem

Składniki:

Ciasto:

- ½ kg mąki tortowej
- 2 jajka (1 całe i 1 żółtko)
- szczypta soli
- 2 łyżki octu
- 1 szklanka wody
- 50 dag margaryny (o temperaturze pokojowej)

Masa do rurek:

- ½ l mleka
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki tortowej
- 1 cukier wanilinowy
- ½ szklanki cukru kryształu
- 2 żółtka
- 1 kostka masła lub margaryny
- 150 ml adwokata

Przygotowanie:

Ciasto:

Mąkę przesiać, dodać ¼ kostki margaryny i ocet. Powoli wlewać wodę, wyrabiając ciasto (dolewać wodę w razie potrzeby, można też podsypywać mąką). Rozwałkować ciasto na prostokąt, na połowie rozłożyć resztę margaryny i przykryć drugą częścią ciasta. Pobijać wałkiem i przekładać ciasto minimum 3 razy. Zapakować ciasto i zamrozić. Następnego dnia rozmrozić, przebić i ponownie przekładać 3 razy. Czynność można powtórzyć jeszcze raz trzeciego dnia. Do pieczenia rurek ciasto rozmrozić, rozwałkować na paski o szerokości 15–20 cm, pokroić radełkiem na paski ok. 2 cm i nawijać na metalowe rurki. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut.

Masa:

Z mleka odlać część potrzebną do rozprowadzenia budyniu i mąk. Resztę mleka zagotować, dodać cukry i zagęścić, cały czas mieszając rozpuszczonym budyniem z mąkami. Schłodzić budyń. Masło lub margarynę utrzeć na puszystą masę, stopniowo dodając budyń. Masę można wzmocnić kieliszkiem spirytusu, wódki lub adwokatem (150 ml).

Smacznego życzy KGW Bystra

