

Трубочки с кремом

Вам понадобится

Тесто слоеное бездрожжевое	250 г
Яйца	4 шт.
Пудра сахарная	200 г
Масло сливочное	40 г
Сок лимонный	20 мл

Приготовление

- 1 Сливочное масло растопить. Желтки отделить от белков. В отдельной емкости взбить вилкой желтки. Раскатать тесто на присыпанном мукой столе, разрезать тесто на 8 полосок шириной по 3 см, смазать каждую сливочным маслом.
- 2 Свернуть из фольги и пергаменты рожки (пергамент должен быть сверху). Рожки по спирали внахлест обернуть полосками теста. Смазать полученные заготовки для трубочек желтком. Выложить заготовки на противень, не снимая с рожков из фольги. Установить противень на нижний уровень печи.
- 3 Установить температуру 210 °С, время приготовления 10 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Спустя 5 минут верхний ТЭН отключить. Заготовки аккуратно снять с рожков.
- 4 Белки взбить до стойкой пены, добавить сахарную пудру и лимонный сок. Наполнить каждую трубочку кремом с помощью кондитерского мешка.