

Cruffiny z kremem o smaku likieru irlandzkiego

SKŁADNIKI

CRUFFINY

1050 g [BLATY PÓŁFRANCUSKIE
VANDEMOORTELE](#)

500 g [NADZIENIE KREMOWE O
SMAKU LIKIERU
IRLANDZKIEGO ALFAPRO](#)

KREM

400 g [ŚMIETANKA 33% BEZ
KARAGENU ALFAPRO](#)

500 g [NADZIENIE KREMOWE O
SMAKU LIKIERU
IRLANDZKIEGO ALFAPRO](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Blat półfrancuski rozmrażamy, następnie kroimy z niego prostokąty o szerokości ok. 6 cm i długości ok. 12 cm. Jedną część nacinamy do połowy długości dwa nacięcia, skręcamy kęsy ciasta i układamy w papiloty typu tulipan. Do środka szprycujemy nadzienie o smaku kremu irlandzkiego, odstawiamy do garowni na ok. 45 min. Wypiekamy w piecu w temp. ok. 200 °C. Czas ok 25 min.

2

Śmietankę ubijamy a następnie łączymy z nadzieniem kremowym o smaku likieru irlandzkiego. Wypieczone i ochłodzone cruffiny szprycujemy kremem i dekorujemy według uznania.

Smacznego

