

Cum să faci cele mai DELICIOASE Rulouri cu Cremă de Vanilie



Cum să faci cele mai DELICIOASE Rulouri cu Cremă de Vanilie – Rețete de Sărbători



Atât de bune încât nu te poți sătura de ele! Iată cum să prepari cele mai delicioase rulouri cu cremă de vanilie sau cornulețe umplute. Le poți include fără probleme în caietul tău cu rețete de sărbători.

Ingrediente aluat fraged cu unt:

- 400 g făină de grâu
- 250 g de unt
- 1 linguriță rasă de sare
- 50 ml lapte

Ingrediente pentru crema de vanilie cu unt:

- 5 gălbenușuri de ou
- 500-600 ml lapte
- 40-50 g făină de grâu

- 150 g zahăr
- 40-50 g amidon de porumb
- 1-2 g sare
- 20 ml extract de vanilie, esență de vanilie, sau zahăr vanilat
- 200-250 g unt în funcție de preferințe

Pregătirea Aluatului:

1. Într-un bol mare, amestecă făina cu sarea și untul tăiat în cuburi.
 2. Frământă până obții o consistență asemănătoare pesmetului.
- 
3. Adaugă laptele și frământă până formezi un aluat.
 4. Împachetează aluatul în folie alimentară și lasă-l la congelator pentru 15-20 minute.



Prepararea Cremei de Vanilie:

1. Într-o oală, amestecă gălbenușurile cu sarea, zahărul, făina și amidonul.
 2. Adaugă treptat laptele rece, amestecând constant pentru a evita formarea cocloașelor.
- 
3. Gătește crema la foc mic, amestecând continuu până se îngroașă.
 4. După ce ai dat crema de pe foc, adaugă extractul de vanilie și amestecă.



5. Acoperă crema cu folie alimentară (în contact direct cu suprafața cremei) și las-o să se răcească la temperatura camerei.
6. Adaugă treptat untul la crema răcită, amestecând bine după fiecare adăugare.



7. Pentru o variantă cu ciocolată, adaugă cacao hidratată

în apă.

Formarea și Coacerea Rulourilor:

1. Întinde aluatul într-o foaie subțire și taie fâșii de 1.5 cm.



2. Înfășoară fâșiile de aluat pe conuri speciale și unge-le cu gălbenuș de ou amestecat cu lapte.



3. Coace rulourile în cuptorul preîncălzit la 200 de grade Celsius pentru 10-15 minute sau până se rumenesc.

4. După ce rulourile s-au răcit, folosește un pos pentru a le umple cu crema de vanilie.

