
BABECZKI ŚMIETANKOWE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1847 razy.

Składniki ciasta :

30 dag mąki,
10 dag cukru pudru,
20 dag masła,
1 żółtko.

Składniki kremu :

1/2 l mleka,
1 jajo,
2 żółtka,
1 paczka cukru waniliowego,
15 dag maki,
10 dag masła.

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i pozostawić przykryte na 30 minut. Rozwałkować na grubość 2 cm i wylepić nim foremki. W tym celu ustawić małe foremki do babeczek jedna koło drugiej. Rozwałkowane ciasto nawinąć na wałek i przenieść na foremki. Przycisnąć ciasto ręką, odciąć skrawki i ugnieść ręką w foremkach, by dobrze przylegało do ścianek. Skrawki i pozostałe ciasto rozwałkować i wylepić dalszą porcję foremek. Babeczki napełnić kremem śmietankowym, przykryć cienką warstwą ciasta i piec 20-30 minut w gorącym piekarniku.

Przygotowanie kremu. Do mleka wbić żółtka i jajo, dodać mąkę, cukier i cukier waniliowy i zagotować mieszając, tak aby masa nie przypaliła się. Gdy zgęstnieje, zdjąć z ognia, przestudzić, dodać masło i wymieszać. Po ostudzeniu napełnić kremem babeczki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD