
Krucze babeczki śmietankowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1419 razy.

Ciasto:

12 dag mąki

6 dag masła

4 dag cukru pudru

2 żółtka

Krem:

3 dag masła

5 dag mąki

1 szklanka mleka

2 jaja

1 żółtko

cukier

wanilia

Ciasto przygotować , jak podano wyżej, 2/3 ciasta wywałkować , wylepić nim 8 foremek; resztę ciasta odstawić .
Sporządzić krem: zrobić białą zasmażkę z mąki i masła, rozprowadzić ją mlekiem, mieszając zagotować , wbić surowe jaja i krem silnie ogrzać starannie mieszając, aby jaja nie ścięły się w grudki; dodać cukier i wanilię do smaku.
Pozostałe ciasto wywałkować , wyciąć krążki o średnicy górnej części foremki (ilość krążków ma równać się ilości wylepionych foremek), foremki z ciastem napełnić nadzieniem do 3/4 wysokości; brzegi krążków z ciasta posmarować białkiem, przykryć babeczki i zlepić wierzch ze spodem; babeczki ułożyć na blasze i upiec na jasnożółty kolor (ok. 40 min.). Gdy babeczki przestygną, wyjąć je z foremek uderzając trzonkiem noża w dno, ustawić na szklanym półmisku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD