
Krucze babeczki śmietanowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3251 razy.

PRODUKTY

CIASTO

* 12 dkg mąki

* 6 dkg masła

* 4 dkg cukru pudru

* 2 żółtko

KREM

* 4 dkg masła

* 5 dkg mąki

* cukier

* 1 szklanka mleka

* 2 jajka

CIASTO

* Masło z mąką posiekać . Wymieszać z cukrem. Dodać żółtko. Zagnieść ciasto.

* 2/3 ciasta zużyć na wylepienie 8 sztuk foremek do babeczek.

KREM

* Zrobić białą zasmażkę z mąki i masła. Rozprowadzić ją mlekiem. Mieszając zagotować . Dodać surowe jaja i ponownie zagotować .

* Krem nałożyć do foremek z ciastem do wysokości 3/4.

* Z pozostałego ciasta zrobić krążki. Nałożyć je na wierzch babeczek dokładnie przykrywając krem.

* Górę babeczek posmarować białkiem

* Piec na złoty kolor ok. 40 min.

P.S.

lol

Nadesłał(a):olgu\$ <olgu\$11111@wp.pl> 2006-07-18 17:07:53