

---

# Krucze babeczki śmietanowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3229 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