
Babeczki śmietankowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2006-03-12 11:04:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5899 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,
15 dag margaryny,
10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,
3 żółtka

krem:

1 1/2 szklanki mleka,
2 całe jaja,
2 żółtka,
15 dag (8 łyżek) cukru,
łyżka mąki ziemniaczanej,
cukier waniliowy lub esencja zapachowa

Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z tłuszczem. Dodać cukier puder i żółtka. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce (30-60 min). Foremki starannie wylepić ciastem. Przygotować krem. Zagotować mleko. Jaja i żółtka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i mąką ziemniaczaną. Wrzące mleko wlewać cienkim strumieniem do utartych żółtek, ciągle mieszając. Naczynie ustawić na parze i nie przerywając mieszania zagęścić krem. Ostudzony krem nałożyć do foremek z ciastem. Foremki przykryć krążkami z ciasta dokładnie zacisnąć brzegi, nakłuć widelcem, wstawić do gorącego piekarnika i upiec na złoty kolor.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>