
Babeczki z gruszkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3505 razy.

MAKA: 1 szkl.

CUKIER: 1 szkl.

JAJKA: 1 szt.

MASŁO: 1 i 1/6 kostki

CYTRYNA: 1/2 szt. (sok)

GRUSZKI: 3-4 szt.

RODZYNKI: garść

MASŁO: do smarowania

PROSZEK DO PIECZENIA:

BUDYŃ: 1 op. (śmietankowy)

MLEKO: 2 szklanki

Czas przygotowania : 30 min.

Czas gotowania : 30 min.

Przepis na 10 osób

Ugotować budyń zgodnie z opisem na opakowaniu i wystudzić . Dodać pół kostki miękkiego masła i utrzeć na gładką masę mikserem. Namoczyć rodzynki.

Gruszki obrać i pokrajać w ósemki. Ugotować syrop z 1/4 szklanki wody i 1/2 szklanki cukru, wrzucić gruszki. Po 1 min gotowania wyjąć i ostudzić . Resztę masła utrzeć z pozostałym cukrem, dodać jajko i sok z cytryny.

Do masy wsypać mąkę, proszek do pieczenia i wymieszać .

Wysmarowane masłem foremki wypełnić cienką warstwą ciasta.

Piec 30 min. w temp. 220 stopni. Gdy babeczki wystygną, napełnić je kremem budyniowym i udekorować gruszkami i rodzynkami.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>