
Babeczki śmietankowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4849 razy.

16 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

180 g cukru pudru,

5 żółtko.

Krem:

200 ml mleka,

1 łyżka cukru waniliowego,

1 łyżka maki kartoflanej.

1. Make posiekac z masłem, dodac 100 g cukru, 2 żółtka, szybko zagniesc ciasto.

Przykryc, wlozyc na 30 min do lodowki.

2. Ochłodzone ciasto rozwałkowac na grubosc 3-4 mm, przeniesc na walku, nalozyc

na ustawione obok siebie, posmarowane masłem foremki. Docisnac ciasto dlonia

do dna i brzegow foremek. Przycisnac walkiem, odciac nadmiar ciasta. Skrawki

ciasta ponownie zagniesc, rozwałkowac, wykroic krazki wielkosci gornej czesci foremki.

3. Zagotowac mleko z cukrem waniliowym. Utrzec 3 żółtka z 80 g cukru pudru, dodac make kartoflana, wymieszac. Do żółtek wlewac gorace mleko, ciagle mieszajac. Ubijac krem na parze tak dlugo, az zgestnieje.

4. Krem ostudzic, nalozyc do babeczek, przykryc krazkami ciasta, zlepic brzegi,

nakluc gore widelcem.

5. Piec 20-25 min w temp. 200°C na jasnozloty kolor. Lekko ostudzone babeczki

mozna oproszyc cukrem pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

nie wiem co zrobilam zle ale masa mi nie wyszla... wogole mi nie zgestniala :(

Nadestał(a):klos tam 2005-09-28 10:09:12

Hmm, jeśli nie wyszło Ci ciasto to jak spojrzalem w przepis moim zdaniem może być za dużo masła.

Jeśli odważysz się spróbować ponownie to dodawaj masło wg. uznania bazując na konsystencji.

Nadestał(a):amator jedzenia 2005-09-28 10:09:40

