
Babeczki z serem gruyere

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2249 razy.

8 babeczek. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

200 g pszennej maki razowej,

100 g masła,

4 łyżki wody,

sol,

olej do smarowania foremek.

Nadzienie:

100 g startego sera gruyere,

1 łyżka startego parmezanu,

150 ml mleka,

2 jaja,

25 g masła,

25 g maki,

1/4 łyżeczki cayenne lub ostrej papryki,

sol, pieprz.

1. W misce wymieszać make z sola. Dodac masło, posiekac ostrym nozem. Dodac

wode, szybko zagniesc ciasto. Uformowac kule, przykryc, wstawic na 30 min do

lodowki. Ochlodzone ciasto rozwalkowac, wylozyc nim 8 okraglych natluszczonych foremek. Ciasto nakluc widelcem, wstawic do piekarnika ogrzanego do

temp. 200°C na 10-12 min.

2. Przygotowac nadzienie: z masła i maki zrobic jasna zasmazke. Powoli wlewac

zimne mleko, mieszac, gotowac na malym ogniu 3-4 min. Doprawic sola, pieprzem i cayenne. Dodac ser gruyere, wymieszac, zdjac z ognia. Dodac 2 zoltka, ponownie wymieszac, ochlodzic. Ubic pianę z 2 bialek, delikatnie wymieszac z ochlodzona masa.

3. Podpieczone babeczki napelnic nadzieniem, posypac parmezanem, wstawic do

piekarnika. Piec 15-20 min w temp. 190°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 16.

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