BABECZKI Z KREMEM BUDYNIOWYM

Dodano: 2006-08-18 18:08:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 5134 razy.

Budyń o smaku śmietankowym,
1,5 szkl. mleka,
6 żółtek,
300 g mąki pszennej,
150 g masła,
30 różnych owoców do dekoracji,
tłuszcz do posmarowania formy,
2 łyżki cukru pudru.

Mąkę, masło, cukier i 2 żółtka połączyć , zagnieść ciasto. Schłodzić w lodówce. Rozwałkować . Foremki do babeczek wysmarować masłem. Wylepić ciastem. Babeczki piec 15 minut w temperaturze 180 st.C. Szklankę mleka zagotować . W pozostałej ilości rozprowadzić proszek budyniowy i 4 żółtka. Dodać do wrzącego mleka. Zagotować . Napełnić babeczki. Udekorować owocami.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>