





przepisy.pl

BABECZKI BORÓWKOWE czyli BABORKI :-)



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

- mąka pszenna - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- mielone orzechy włoskie - 1 łyżka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 500 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- cukier - 3 łyżki
- borówki amerykańskie - 500 gramów
- listek mięty - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, zimnej posiekanej Kasi, cukru pudru, żółtek i jaja, z dodatkiem proszku, szczypty soli i cynamonu oraz orzechów zagniatamy kruche ciasto. W razie potrzeby podsypujemy mąką, aby ciasto zlepiło się w kulę i odstawało od ręki. Zawijamy je w folię i wkładamy do lodówki na 2 godziny.
2. Foremki na babeczki smarujemy Kasią, wylepiamy ciastem i pieczemy na złoty kolor.
3. W czasie gdy babeczki stygną, przygotowujemy krem budyniowy. Gotujemy budyń na mleku (wg przepisu na opakowaniu), dodając 3 łyżki cukru. Do gorącego dodajemy 1 łyżkę Kasi i mieszamy co jakiś czas, żeby nie zrobił się kożuch.
4. Ucieramy Kasię na puch. Ciągłe miksując, dodajemy stopniowo (po jednej łyżce) ostudzony budyń.
5. Nakładamy tak przygotowany krem na babeczki warstwami przesypując borówkami.
6. Górę babeczek dekorujemy borówkami i listkami mięty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl