




# Babeczki śmietankowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 2 szklanki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka

### krem

- mleko - 0.5 litrów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- mąka - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Z podanych składników zagnieść ciasto kruche i pozostawić na 30 minut w lodówce.
2. Rozwałkować na grubość 1 cm i wylepić nim foremki.
3. Babeczki napelnić kremem śmietankowym i przykryć warstwą ciasta grubości 1 cm.
4. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem wanilinowym.
5. Krem: Do mleka wbić żółtka i jajo, dodać mąkę, cukier i cukier wanilinowy, zagotować na małym ogniu, mieszając, aby masa nie przypaliła się.
6. Gdy masa zgęstnieje, zdjąć z ognia i przestudzić.
7. Dodać Kasię i wymieszać. Po ostudzeniu napelnić babeczki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)