



Babeczki z budyniem

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- śmietana - 2 łyżki
- żółtko - 3 sztuki

masa budyniowa

- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mleko - 1.5 szklanek
- laska wanilii

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki zarabiamy na elastyczne ciasto. Wałkujemy na grubość około 3 mm, wykrawamy krążki, wylepiamy nimi foremki na babeczki.
2. Z ciasta wykrawamy krążki do "zamknięcia" babeczek. Foremki wylepione ciastem wsadzamy na czas przygotowania budyniu do lodówki.
3. Żółtka rozcieramy w rondelku, z cukrem i mąką na jednolitą masę. Dodajemy ziarenka wanilii. Stawiamy na małym ogniu, wlewamy mleko ciągle mieszając, aby nie powstały grudki.
4. Gdy budyń się zagotuje i zgęstnieje, zestawiamy z ognia. Ciepłym budyniem napelniamy babeczki i przykrywamy krążkami ciasta, krążki lekko przyklejamy do brzegów babeczek, aby budyń podczas pieczenia nie wypłynął.
5. Pieczemy w 190 stopniach przez 20 minut.
6. Po wyjęciu z pieca wyjmujemy babeczki, odwracamy je "do góry nogami" i posypujemy cukrem pudrem.

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