





przepisy.pl

Babeczki z kremem waniliowym i owocami



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka - 25 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 2.5 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- owoce sezonowe - 1 kilogram

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, Kasie, małe jajo i szczyptę soli połączyć ze sobą i wyrobić ciasto.
2. Owinąć w folię i schłodzić w lodówce. Po wyjęciu wylepić nim dość cienko foremki do babeczek.
3. Upiec na złoty kolor w mocno nagrzanym piekarniku. Gdy przestygną, wyjąć je z foremek.
4. W garnuszku wymieszać lub zmiksować żółtka, cukier, cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną z kilkoma łyżkami mleka.
5. Resztę mleka zagotować i mieszając wlać do masy jajecznej. Gładką masę gotować, mieszając, aż krem zgęstnieje. Zdjąć z ognia i mieszać, aż wystygnie.
6. Wtedy napęlić nim wystudzone babeczki i udekorować świeżymi owocami sezonowymi.

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