





przepisy.pl

## Krucze babeczki z kremem budyniowym



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 15 minut  220 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka krupczatka - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- śmietana - 0.5 szklanek

#### krem

- mleko - 400 mililitrów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 2 łyżki
- mąka - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- borówki amerykańskie - 1 unit
- konfitury malinowe - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Syplkie składniki wymieszać, dodać pokrojoną Kasię i śmietanę.
2. Szybko zagnieść ciasto.
3. Schłodzić w lodówce.
4. Ciasto rozwałkować, wykroić krążki i wylepić foremki do babeczek.
5. Babeczki piec około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 220°C.
6. Po upieczeniu lekko przestudzić.
7. Krem: W międzyczasie w rondelku podgrzać Kasię w 300 ml mleka.
8. W pozostałym mleku rozmieszać budyń, mąkę i cukier. Gdy Kasia z mlekiem zacznie się lekko gotować, wlać do rondelka rozmieszany budyń.
9. Gotować masę, cały czas mieszając, aby nie powstały grudki.
10. Schłodzić od czasu do czasu mieszając, aby nie powstał kożuszek na kremie.
11. Wykończenie: Na dno każdej babeczki wykładamy po łyżeczce konfitur malinowych (lub z innych owoców leśnych).
12. Krem włożyć do szprycy i wypełnić foremki. Udekorować borówkami.

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)