



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Babeczki z owocami

fantastycznie smakują i wyglądają. Nic dziwnego że wszyscy je bardzo lubią. To prawdziwa rozkosz dla podniebienia.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 1 szkl.
- masło, 100 g
- cukier, 3 łyżk.
- żółtka, 3 szt.
- mleko, 3 szkl.
- cukier puder, 3 łyżk.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.
- owoce, 200 g

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto. wstawić na 1 godzinę do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm. Natłuszczonymi foremkami wyciąć krążki. Ciasto dociskać do ścianek foremek i nakłuwać widelcem. 2. Blatkę z babeczkami wstawić do piekarnika. Piec około 10 minut w temperaturze 180 stopni C. Upieczone babeczki wyjąć z foremek. 3. Mleko zagotować z cukrem waniliowym. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Dodać mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Mieszając, powoli wlewać gorące mleko. Krem podgrzać na parze, ubijać do zgęstnienia. Upieczone babeczki udekorować kremem i owocami.

