



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

## **Krucze babeczki z bitą śmietanką**

Nałożone babeczki zużyć tego samego dnia

### **Składniki:**

- mąka , 12 dag
- masło, 6 dag
- cukier puder, 7 dag
- żółtka, 2 dag
- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- śmietanka, 20 dag

### **Sposób przygotowania:**

12 jednakowej wielkości foremek karbowanych na babeczki wyparzyć, osuszyć. Masło z mąką posiekać, wymieszać iz cukrem, dodać żółtka, zagnieść ciasto, zostawić do skrzepnięcia. Foremki ustawić na stolnicy jedne blisko drugich. Ciasto wywałkować, przenieść na wałku, przykryć nim foremki, ciasto do foremek przycisnąć dłonią, odjąć skrawki, wgnieść ciasto do foremek. Skrawki zagnieść, wywałkować, wylepić pozostałe foremki: ustawić foremki na blasze, włożyć do dobrze wygrzanego piekarnika i babki, upiec na jasnozłoty kolor. Ciasto przygotować, wylepić nim foremki i upiec babeczki, jak podanowyżej. Wstawić na lód słodką lub kwaśną śmietankę; gdy silnie oziębi się, ubić powoli. W ostatniej chwili przed podaniem ubitą śmietankę oprószyć cukrem z wanilią i ubijać tak, aby cukier wymieszać ze śmietanką. Babeczki kopiasto nakładać kremem; tuż przed wydaniem przybrać osączoną konfiturą lub świeżymi owocami. Nałożone babeczki zużyć tego samego dnia, gdyż śmietanka, zwłaszcza w temperaturze pokojowej, szybko opada i podływa.

