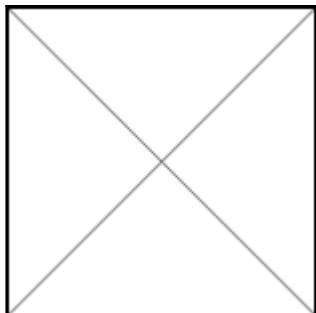




Tekst i zdjęcie: **Scalooops** - Szef Kuchni (1460)
Krucze babeczki śmietankowe
ustawić na szklanym półmisku.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- cukier waniliowy, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- mleko, 1 szkl.
- żółtka, 2 szt.
- cukier puder, 4 dag
- masło, 10 dag
- mąka , 15 dag

Sposób przygotowania:

8 jednakowej wielkości foremek karbowanych na babeczki wyparzyć, osuszyć. Masło z mąką posiekać, wymieszać z cukrem, dodać żółtka, zagnieść ciasto, zostawić do skrzepnięcia. Foremki ustawić na stolnicy jedno 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. Sporządzić krem: zrobić białą zasmażkę z mąki i masła, rozprowadzić ją z mlekiem, mieszając zagotować, wbić surowe jaja i krem silnie ogrzać starannie mieszając, aby jaja nie ścięły się w grudki; dodać cukier i wanilię do smaku. Pozostałe ciasto wywałkować, wyciąć krążki o średnicy górnej części foremki (ilość krążków ma równać się ilości wylepionych foremek), foremkiz ciastem napęlić nadzieniem do 3/4 wysokości; brzegi krążków z ciasta posmarować białkiem, przykryć babeczki i zlepić wierzch ze spodem; babeczki ułożyć na blasze i upiec na jasnozłoty kolor (ok. 40 min). Gdy babeczki przestygną, wyjąć je z foremek uderzając trzonkiem noża w dno, ustawić na szklanym półmisku.

