

Krucze babeczki z kajmakiem i budyniem



Autor: **WanilioweImprowizacje**

Przepisów: **472** Ocena: **3210**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kruche korpusy:
- 1,5szkl. mąki pszennej tortowej
- 2 żółtka
- 1/3szkl. cukru pudru
- 100g zimnego masła
- szczypta soli
- Nadzienie:
- ok. 0,5 puszki masy kajmakowej/krówkowej
- kilkanaście orzeszków ziemnych niesolonych)
- 1,5szkl. mleka
- 1 budyń śmietankowy bez cukru
- 1 łyżeczka mąki pszennej tortowej
- 2 łyżki cukru
- 100g miękkiego masła

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na ciasto kruche umieściłam w misce i zagniotłam z nich dość szybko jednolite ciasto. W razie potrzeby można podsypać odrobiną mąki żeby się nie kleiło. Ciasto owinęłam folią spożywczą i schłodziłam w lodówce przez około godzinę. Po tym czasie ciasto wyjęłam i rozwałkowałam na placek o grubości kilku milimetrów. Z ciasta wycinałam szklanką kółka i wylepiałam nimi foremki do babeczek. Ciasto po wylepieniu nakłuwałam widelcem. Tak przygotowane foremki z babeczkami ustawiłam na blaszce i wstawiłam do piekarnika. Piekałam je ok. 15 minut w temp. 180 stopni bez termoobiegu. Po upieczeniu babeczki wyjęłam na metalową kratkę, przestudziłam, a następnie wyjęłam z foremek.
1 szklankę mleka zagotowałam. W pozostałym mleku rozmieszałam budyń i cukier. Mieszankę wlałam na gotujące się mleko. Ciągłe mieszając, gotowałam budyń do zgęstnienia. Ugotowany budyń odstawiłam do wystygnięcia. Zimny budyń zmiksowałam z miękkim masłem na jednolity krem. Puskę z masą kajmakowa umieściłam na kilka minut w gorącej wodzie. Po tym czasie masę dobrze wymieszałam i przełożyłam do rękawa cukierniczego. Małe porcje masy krówkowej wyciskałam na dno każdej kruchej babeczki. Masę można nakładać również łyżeczką. W masę krówkową poutykałam połówki orzeszków ziemnych. Krem budyniowy także przełożyłam do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki i przy jego pomocy udekorowałam kremem babeczki. Wierzch babeczek można dodatkowo posypać startą czekoladą lub dowolną posypką.

Twoje notatki do przepisu: