

# Krucze babeczki z kremem budyniowym



Autor: **Mdelicious**  
Przepisów: 22 Ocena: 475



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- KRUCHE BABECZKI
- 200g masła
- 100g cukru pudru
- 2 żółtka
- szczypta soli
- 300g mąki
- KREM BUDYNIOWY
- 0,5l mleka
- 1 żółtko
- pół szklanki cukru
- 2 duże, czubate łyżki mąki
- 1 duża, czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- łyżeczka cukru waniliowego
- odrobina olejku waniliowego lub ekstraktu waniliowego
- 100g masła
- + dodatki

## Sposób przygotowania:

### 1 KRUCHE BABECZKI

Odmierzamy mąkę i wyrównujemy jej poziom krawędzią noża. Wsypujemy do miski i dodajemy masło oraz sól. Palcami, nożem lub siekaczem do kruchego ciasta (w przypadku użycia noża lub siekacza czynność wykonujemy na blacie) łączymy składniki aż zaczną przypominać drobne płatki owsiane, lub lepiej- bardzo grubą kaszę. Przypominam, że czynność należy wykonywać dość szybko, by masło się nie roztopiło. Następnie dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy nasadą dłoni, a nie jej środkiem. To bardzo ważne, ponieważ środek dłoni jest zbyt ciepły. Formujemy ciasto w kulę i zawijamy w folię spożywczą lub aluminiową. Wkładamy do lodówki na minimum 30minut.

Metalowe foremki do babeczek smarujemy, za pomocą pędzelka, roztopionym masłem. Gdy ciasto się schłodzi przystępujemy do wałkowania. Posypujemy blat oraz wałek mąką. Podane przeze mnie składniki wystarczą na przygotowanie około 20-24 standardowych babeczek. W rozwałkowanym cieście wycinamy kółka, trochę większe niż foremki. Można użyć kubka. Nakłuwamy ciasto widelcem, wielokrotnie. Na wierzch każdej foremki kładziemy folię

aluminiową i obciążamy ją, na przykład kulkami ceramicznymi lub grochem. Ja użyłam ciecierzycy (tej samej, której używałam podczas pieczenia tarty). Wstawiamy do rozgrzanego do 200 stopni piekarnika i podpiekamy przez około 10 minut. Następnie ściągamy obciążenie i pieczemy jeszcze od 8-12 minut (powinny się odrobinę zarumienić).

## 2 KREM BUDYNIOWY

Z 0,5l mleka odlewamy 1/3 szklanki, resztę doprowadzamy do wrzenia. Do odlanego mleka wsypujemy mąkę i mąkę ziemniaczaną, cukier, żółtko. Przygotowaną mieszankę dolewamy do gotującego się mleka. Cały czas mieszamy. Gdy budyń zgęstnieje zdejmujemy z ognia i przykrywamy folią aluminiową, by zapobiec powstaniu kożucha. Czekamy aż budyń ostygnie. Gdy to nastąpi do budyniu dodajemy masło i miksujemy.

- 3 Zimne babeczki wypełniamy przygotowanymi kremami i dekorujemy. Ja użyłam suszonej żurawiny, skórki pomarańczowej kandyzowanej, płatków migdałów, rurek, mandarynek oraz czekolady.



Twoje notatki do przepisu: