

Wielkanocne babeczki



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4353**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- BABECZKI
- Mąka pszenna 2 szklanki
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Jajka 2 szt.
- Mleko 1 szklanka
- Cukier trzcinowy 2/3 szklanki
- Cukier migdałowy 4 łyżeczki
- Masło 125 g.
- Aromat migdałowy kilka kropli
- KREM BUDYNIOWY
- Mleko 1 szklanka
- Mąka krupczatka 2 łyżki
- Mąka ziemniaczan 2 łyżki
- Cukier 2 łyżki
- Cukier waniliowy 4 łyżeczki
- Margaryna maślana "Kasia" 200 g.
- Żółtka 2 szt.
- DEKORACJA
- Cukierki typu "m&ms"

Sposób przygotowania:

1 BABECZKI

Masło rozpuścić i zostawić do wystygnięcia.

Do miski przesiać mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia, dodać cukier trzcinowy i waniliowy, następnie wbić jajka, wlać mleko oraz masło. Całość dokładnie wymieszać, aż do połączenia składników.

Gotowe ciasto przełożyć do formy na muffinki, wyłożonej papilotkami, do 2/3 jej wysokości. Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez ok. 20-30 min.

2 KREM BUDYNIOWY

1. W pierwszej kolejności ugotować budyń.

W garnku zagotować 1/2 szklanki mleka z cukrem i cukrem waniliowym.

W misce dokładnie roztrzepać mleko z obiema mąkami i wlać powoli do gotującego się mleka cały czas mieszając, aby nie powstały grudki. Całość gotować na małym ogniu przez ok. 5 min.

Gotowy budyń pozostawić do wystygnięcia.

2. Margarynę (miękką) ucierać z wystudzonym budyniem i żółtkami, aż powstanie aksamitny krem.

3 DEKORACJA

Upieczone i zimne babeczki udekorować kremem (najlepiej za pomocą rękawa cukierniczego), posypać kolorowymi cukierkami.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: