

kruche mini babeczki...



Autor: **iza_a**
Przepisów: **565** Ocena: **20872**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Składniki na babeczki: 2 szklanki mąki pszennej (odejmujemy 3 łyżki mąki i w to miejsce dodajemy 3 łyżki kakao)
- 2 żółtka
- 1/3 szklanki cukru pudru
- 200 g chłodnego masła
- krem: 3 żółtka
- 1 masło
- 1 i 1/2 łyżeczki mąki
- 3/4 szkl. mleka
- 0,5 szkl. cukru
- aromat waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 zagnieść ciasto. Ciastem wylepić około 20 foremek do babeczek (tradycyjnych) lub około 50 małych, wysmarowanych uprzednio tłuszczem (najlepiej roztopić tłuszcz i delikatnie wysmarować pędzelkiem każdą z foremek). Piec około 13 - 15 minut w temperaturze 200 stopni, w mniejszych foremkach około 10 minut. Wystudzić.
- 2 żółtka utrzeć z cukrem (cukier nie musi się do końca rozpuścić). mąkę rozrobić z mlekiem (wziąć trochę mleka z tej jednej szklanki), resztę mleka zagotować z cukrem waniliowym. wlać rozrobioną mąkę do gotującego mleka i chwile podgotować na wolnym ogniu ciągle mieszając. Zdając z ognia i dodać żółtka z cukrem, podgrzewać na wolnym ogniu ciągle mieszając, nie dopuszczając do zagotowania. podgrzewać ok 10 min. Wystudzić (to bardzo ważne, żeby było zimne, gdy stygnie od czasu do czasu zamieszać) i połączyć z miękkim masłem wcześniej wyjętym z lodówki.

Twoje notatki do przepisu: