

Babeczki z budyniem



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:

mąki pełnoziarnistej	0,5 szklanka
mąki pszennej	1 szklanka
żółtko jajek	2
śmietany	1 łyżka
brązowego cukru	0,5 szklanki

NA BUDYŃ :

żółtko jajek	4
cukru waniliowego	0,5 szklanki
mleko	300 ml
mąki ziemniaczanej	1 łyżka
masło	200 zimne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto- Mieszamy mąki z cukrem, dodajemy schłodzone masło, śmietaną i żółtka i szybko zagniatamy kruche ciasto. Wkładamy do lodówki na przynajmniej 1 godzinę.

Krem- Żółtka ubijamy z cukrem nad kąpielą wodną, dodajemy mąkę. Zalewamy gorącym mlekiem i dalej ubijamy, aż masa zgęstnieje. Studzimy.

Z ciasta wykrawamy babeczki- ok. 2/3 ciasta na foremki, pozostałe jako zamknięcie babeczek. Kiedy foremki wylepimy ciastem, nadziewamy je budyniem (2/3 wysokości foremki) i zamykamy wierzchnimi krążkami. Dokładnie dociskamy brzegi. Wykałaczką robimy 2-3 dziurki na wierzchu każdej babeczki. Z podanych proporcji wychodzi ok. 20 babeczek. Pieczemy ok. 20 minut w temp. 200 stopni. Smacznego!