

Francuskie babeczki z budyniem i truskawkami



IGRASZKILOSU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
budyń śmietankowy	1 opakowanie
mleko	350 ml
truskawki świeże	1 szklanka
płatki migdałowe	2 łyżki
masło	1 łyżka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Budyń gotujemy zgodnie z zaleceniem na opakowaniu używamy tylko 350 ml mleka zamiast zalecanego 500. Odstawiamy do przestygnięcia.

Masło rozpuszczamy - odstawiamy.

Ciasto francuskie rozwijamy i za pomocą szklanki wykrawamy koła.

Formę do babeczek smarujemy rozpuszczonym masłem. Foremki wylepiamy wykrojonym ciastem i każde nakłuwamy widelcem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 8 minut. Ciasto wyjmujemy i nakłuwamy raz jeszcze każde widelcem. Do każdej babeczki wkładamy po 1 łyżeczce budyniu, następnie wkładamy 1 pokrojoną na 4 truskawkę i posypujemy posiekanymi płatkami migdałowymi. Tak przygotowane ciasta wstawiamy z powrotem do piekarnika na około 10 minut lub do momentu kiedy wierzch babeczki się ładnie zarumieni.

Upieczone ciastka wyjmujemy z foremki i posypujemy cukrem pudrem. Babeczki pyszne są zarówno ona ciepło jak i na zimno, smacznego.