

pysznie pyszne francuskie babeczki z karpatkowym kremem...



uchni lubię ugotować coś smaczn

W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 rulon
mleko	1/2 litra
cukier	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka tortowa	2 łyżki
żółtko jajek	2 sztuki
masło lub margaryna	1 kostka
aromat cytrynowy	1/4 łyżeczki
truskawki	14 sztuk
krem do karpatki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 z ciasta francuskiego z bledrony wycinać kubkiem placuszki
z rulonu wyszło mi 14 babeczek
- KROK 2 każdy włożyć do foremki silikonowej 4x7 cm
nie smarować foremek żadnym tłuszczem
- KROK 3 piec około 25 minut w 200C i dobrze je po upieczeniu wystudzić

KROK 4 na krem mąkę rozrobić z częścią mleka 3.2%

pozostałe mleko zagotować z cukrem, wlać do niego mąkę rozrobioną w mleku i ostudzić

dodać masło, żółtka i np. aromat cytrynowy lub inny i zmiksować na gęsty krem

KROK 5 na babeczki nakładać szprycą krem i na wierzchu układać truskawkę

pysznie pyszne francuskie babeczki z karpatkowym kremem.....SMACZNEGO!!!