

Przepis dnia, odc. 47. Kruche babeczki z polskimi owocami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	200 g
masło	100 g (schłodzone)
woda	2 łyżki
cukier	3 łyżki
wanilia laski	2 laski
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 szczypta

Krem waniliowy

budyń waniliowy	1 opakowanie
masło	2 łyżki
mleko	450 ml

Dodatki:

owoce	400 g
cukier puder	(do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Laskę wanilii przekroić na pół. Oddzielić ziarenka od pustych lasek. Mąkę zagnieść z cukrem, pokrojonym na kawałki masłem, ziarenkami wanilii i 2 łyżkami zimnej wody.

- KROK 2 Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odstawić na godzinę do lodówki. Następnie wyjąć z lodówki, podzielić na 8 części.
- KROK 3 Wykleić ciastem dna i boki foremek do babeczek. Babeczki piec 15-20 minut w temperaturze 200°C. Następnie wyjąć babeczki z foremek i ostudzić.
- KROK 4 Owoce umyć i osuszyć. Budyń wymieszać z ½ szklanki zimnego mleka. Resztę mleka zagotować razem z pustymi laskami wanilii. Po chwili wyjąć laski, wlać budyń i gotować ok. 5 minut. Zestawić z ognia, wystudzić (do temp. ok. 50°C) i zmiksować z masłem. Odstawić do zastygnięcia.
- KROK 5 Babeczki napelnić cienką warstwą masy budyniowej, udekorować dużą ilością owoców i oprószyć cukrem pudrem.