

Babeczki z masą budyniową



ILONAALBERTOS

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
masło	15 dag
cukier puder	15 dag
żółtka jaj	3 sztuki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
mleko	500 ml
budyń śmietankowy	2 opakowania
mąka pszenna	1 łyżka
cukier	0,5 szklanki
masło roślinne	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła, cukru pudru, żółtek jaj i cukru waniliowego zagniatamy ciasto. Ciasto wkładamy do foliowego woreczka i chłodzimy w lodówce. Następnie ciasto rozwałkowujemy i wkładamy do foremek do pieczenia babeczek. Spory do babeczek pieczemy przez około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

400 ml mleka zagotowujemy. W pozostałym mleku rozprowadzamy budyń , mąkę pszenną i cukier waniliowy. Budyń wlewamy na gorące mleko i zagotowujemy aż do zgęstnienia masy. Budyń studzimy.

Miękkie masło ucieramy z cukrem na puch, następnie dodajemy po łyżce zimnego budyń ciagle miksując masę. Masę możemy zabarwiać w dowolny sposób, np. dodając kakao, odrobinę soku z malin itp. Masę nakładamy do kruchych spodów od babeczek i dekorujemy w dowolny sposób.