Babeczki dla kruchej babeczki

GOSIA37

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
szczypta proszku do pieczenia	
margaryna	15 dag
żółtko jajek	2
cukier	3 łyżki
kwaśna śmietana	2 łyżki
szczypta soli	
mleko	o,5 litra
jajko	1
żółtko jajek	2
budyń waniliowy	1
cukier waniliowy	1
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
masło	25 dag
cukier puder	1
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PierwsMąkę, proszek do pieczenia i margarynę wysiekać. Do siekaniny dodać resztę wyżej wymienionych składników. Wyrobić ciasto, wyklejać nim foremki na babeczki. Upiec na złoty kolor. Na spód zimnych babeczek dać rodzynki i wypełnić kremem. ze 7 składników wykorzystujemy do zrobienia ciasta. Kolejne do zrobienia kremu. Z ½ litry mleka odlać ½ szklanki, rozmieszać w niej jajko, żółtka, budyń waniliowy. Pozostałe mleko zagotować z cukrem waniliowym i szklanką cukru. Na tak gotujące się mleko wlać rozmieszane mleko z jajkiem, żółtkiem i budyniem, mieszać aż zrobi się budyń. Masę przestudzić. Osobno utrzeć masło i połączyć z wcześniej przygotowaną masą budyniową. Na koniec do masła i budyniu dodać żelatynę(rozpuszczoną w kąpieli wodnej). Dokładnie wszystko wymieszać. Tak przygotowanym kremem napełniać babeczki. Wierzch ozdabiamy w zależności od upodobania, wiórkami kokosowymi, kandyzowanymi owocami.