

Babeczki limonkowo-kokosowe



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

mąka	300 gramów
masło zimne	150 gramów
cukier	90 gramów
żółtko jajek	3 sztuki
sól	1 szczypta

Składniki na krem:

jajko	3 sztuki
mleko	0.75 szklanki
cukier	0.75 szklanki
sok z limonki	3 sztuki
skórka z limonki	1 sztuka
mąka	1 łyżka
masło	100 gramów

Dodatkowo:

śmietanka 36%	1.5 szklanki
cukier puder	2 łyżki
skórka z limonki	1 łyżeczka
wiórki kokosowe	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Babeczki: Wszystkie składniki na babeczki zagniatamy, a ciasto schładzamy w lodówce przez ok.30 min. Po tym czasie wałkujemy je na placki o 1 cm grubości i wypełniamy nimi foremki do babeczek posmarowane masłem i oprószone bułką tartą. Nakłuwamy w kilku miejscach widelcem, przykrywamy kawałkiem papieru do pieczenia i obciążamy fasolą lub kulkami do pieczenia. Pieczemy ok.15 minut w 180 stopniach, zdejmujemy fasolę i podpiekamy jeszcze 4-5 minut. Studzimy.

Krem: Jajka mieszamy z cukrem, mlekiem, sokiem z limonek oraz skórką i mąką. Gotujemy do uzyskania kremu o gęstości budyniu. Wystudzony krem miksujemy z masłem w temperaturze pokojowej. Masą napełniamy babeczki.

Wierzch: Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem, delikatnie dodajemy wiórki kokosowe. Nakładamy na wierzch babeczek. Całość posypujemy skórką z limonki oraz prażonymi na suchej patelni płatkami kokosowymi (płatki są grubsze od wiórków)