Babeczki nadziewane czekoladą

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	15 dkg
masło	10 dkg
cukier puder	12,5 dkg
żółtko jajek	4 sztuki
mleko	250 mililitrów
mąka ziemniaczna	1 łyżka stołowa
cukeir waniliowy	1 łyżka stołowa
deser	7 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Z mąki, masła, 5dkg cukru i jednego żółtka zagniatamy ciasto, które następnie wstawiamy do lodówki na 30 minut.
2.

Po wyjęciu z lodówki rozwałkowujemy je na grubość 4mm i wykładamy do wysmarowanych tłuszczem foremek. Ciasto na dnie foremek obkładamy folią aluminiową i nakłuwamy widelcem.
3.

Pieczemy w piekarniku przez 8-12 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu ciasta folię usuwamy, a babeczki kolejno wyjmujemy z foremek.
4.

W trakcie pieczenia przygotowujemy krem. Mleko gotujemy z cukrem waniliowym oraz czekoladą. Pozostałe żółtka ucieramy z 75g cukru pudru, po czym dodajemy mąkę ziemniaczaną. Ciągle mieszając, dodajemy gorące mleko.
5.

Garnek z kremem stawiamy na małym ogniu i mieszamy aż zgęstnieje.
6.

Zimnym kremem wkładamy do rożka cukierniczego z końcówką dekoracyjną i za jego pomocą napełniamy babeczki.