

Włoskie babeczki pieczarkowe



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki + do posypania blatu	250 g
masła + do wysmarowania foremek	125 g
pieczarek	400 g
śmietanki do gotowania Rama	2 łyżki
oliwy z oliwek	2 łyżki
parmezan	300 g starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni Celcjusza, przygotowujemy ciasto; na stolnicę wysypujemy mąkę oraz sól, robimy wgłębienie do którego wlewamy żółtko oraz pokrojone w mniejsze kawałki masło. Szybko wyrabiamy ciasto, a następnie wkładamy do lodówki na 30 minut.
- Po wyjęciu ciasta z lodówki wałkujemy na stolnicy uprzednio posypanej mąką. Na wysmarowanych masłem foremkach starannie układamy ciasto. Nakłuwamy widelcem. Pieczemy na złoto przez 15-20 minut. Łatwo sprawdzić czy ciasto jest gotowe, nakłuwając drewnianą patyczek (wykałaczki) w sam środek ciasta, jeżeli po wyjęciu patyczek jest suchy - gotowe.
- W międzyczasie przygotowujemy nadzienie: Na oliwie z oliwek podsmażamy obraną i posiekaną cebulę, wrzucamy umyte i pokrojone w kostkę pieczarki, aż woda odparuje. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz startą gałką muszkatołową. Farsz wzbogacamy startym parmezanem (200g)
- Gdy ciasto na tartaletki jest już gotowe wypełniamy każdą z foremek porcją farszu, ale nie po same brzegi.
- Przygotowujemy masę z jajek, śmietanki do gotowania i sera, roztrzepujemy jajko i dodajemy pokruszony parmezan i śmietankę, doprawiamy solą i pieprzem, gdy zaistnieje potrzeba.
- Masą jajeczno - serowo-śmietankową polewamy tartaletki, uważając by nie było jej zbyt wiele - wtedy wyleje się poza foremkę.
- Tak przygotowane ciasto pieczemy jeszcze w piekarniku przez 15 minut - aż ser się ładnie roztopi- w temperaturze 180 stopni Celcjusza.

