

Babeczki waniliowe z wiśniami



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 30min

Całkowity czas: 50min , Porcja: 2

0 Kalorii , 0 g Cukrów , 0 g Tłuszczy , 0 g Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/babeczki-waniliowe-z-wisniami>

Przygotowanie

Z podanych składników zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na pół godziny. Przygotować krem: zmiksować żółtka z cukrem, ugotować 1 szklankę mleka z cukrem waniliowym. Ugotowane mleko dodać do utartych żółtek, rozmieszać i dalej gotować. Do tego wlać pół szklanki mleka wymieszanego z 1 łyżką mąki ziemniaczanej, gotować do gęstości budyniu. Krem ostudzić. Z ciasta wylepić formy do babeczek (około 25 sztuk). Upiec na złoty kolor, w temperaturze 200 stopni, około 25 - 30 minut, po upieczeniu schłodzić. Masło utrzeć na pulchną masę, dodając po łyżce ostudzonego budyniu. Tak przygotowany krem nakładać na babeczki, udekorować wisienkami.

Składniki



- ✓ 25 dkg mąki
- ✓ 4 żółtka
- ✓ 8 dkg cukru pudru
- ✓ 12 dkg masła
- ✓ Krem: 4 żółtka
- ✓ 1/2 kostki masła
- ✓ 1,5 szklanki mleka
- ✓ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ✓ 1 szklanka cukru kryształu
- ✓ 1 cukier waniliowy
- ✓ 1 słoik wiśni w zalewie

Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Pokarmy na każdy dzień, Rodzina, Wizyta, Desery