

Babeczki z budyniem i owocami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Babeczki z budyniem i owocami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mąki krupczatki, 15-20 dag masła lub margaryny -
- 2 żółtka, 2/3 szklanki cukru pudru. -
- Nadzienie - opakowanie budyniu waniliowego -
- 1,5 szklanki mleka, 25 dag sezonowych owoców -
- opakowanie galaretki owocowej, tłuszcz do foremek. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Posiekać nożem wszystkie składniki ciasta jak na kruszonkę, a następnie zagnieść, zawinąć w folię i wstawić na 30 min do lodówki. Schłodzone ciasto podzielić na pół, z każdej części uformować wałek o średnicy około 3 cm, pokroić na plasterki równej grubości i wylepić nimi wysmarowane tłuszczem foremki do babeczek. Ułożyć foremki na blasze i wstawić do gorącego piekarnika /ok. 220°C/ na 15-20 min. Upieczone na złoty kolor wyjąć i ułożyć do góry dnem na stolnicy, a gdy przestygną, wyjąć babeczki lekko uderzając trzonkiem noża w dno foremki. Przyrządzić budyń według przepisu na opakowaniu i lekko ostudzić. Owoce umyć i osączyć.

Wystudzone babeczki na pół godziny przed podaniem napęlnić budyniem, na wierzchu ułożyć owoce i połać tężejącą galaretką /przygotowaną z 2/3 wody podanej w przepisie na opakowaniu/, wstawić na godzinę do lodówki.