

Babeczki z budyniem

Składniki

- 60 g Budyń o smaku waniliowym bez cukru WINIARY
- 2 kubków Mąka pszenna pełnoziarnista
- 1 szczypta Sól
- 200 g Masło
- 2 Żółtko
- 400 ml Mleko
- 100 g Masło
- 10 g Mąka pszenna pełnoziarnista
- 1 kubek Truskawki
- 0.35 kubek Cukier puder
- 0.5 kubek Cukier

Przygotowanie

1. Mąkę przesiej do miski, dodaj masło i siekaj je nożem tak, by połączone z mąką przypominało kruszonkę.
2. Następnie wbij żółtka, dodaj cukier oraz sól i zagnieć.
3. Zrób z ciasta kulę, owiń ją folią spożywczą i włóż do lodówki na około 45 minut.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj, podsypując mąką. Szklanką lub foremką wycinaj kółka trochę większe niż foremki do babeczek.
5. Foremki wysmaruj masłem i wykrojonym ciastem wylep ich wnętrza. Przed pieczeniem dobrze schłodzić ciasto w foremkach przez około 30 minut.
6. Piecz babeczki przez około 15 minut w 200 stopniach aż do zarumienienia. Odstaw do przestygnięcia.
7. 0,5 szklanki mleka wymieszaj z budyniem, cukrem i mąką. Resztę mleka doprowadź do wrzenia razem z masłem.
8. Do gotującego się mleka z masłem wlej powoli rozrobiony proszek i gotuj do zgęstnienia energicznie mieszając (około minutę). Odstaw do delikatnego przestygnięcia i jeszcze ciepłym wypełniaj babeczki i udekoruj je owocami.

Odżywianie

| | |
|----------------------|-------------|
| Białko | 2.86 g |
| Węglowodany | 17.87 g |
| Tłuszcze | 13.8 g |
| Wartość energetyczna | 208.46 kcal |

🕒 150 Minuty

⊕ 20 porcji