



## Krucze babeczki z budyniem

Delikatne kruche ciasto połączone z pysznym kremem budyniowym. Całość ozdobiłam kostkami galaretki, ale można użyć owoców.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 40

### Lista składników

15 dag masło	25 dag mąka pszenna tortowa
10 dag cukier puder	1 szt. jajko
1 łyżeczka cukier waniliowy	1 łyżeczka kakao
1/2 l mleko	1 łyżka masło
3 łyżka mąka ziemniaczana	1 łyżka cukier waniliowy
15 dag cukier	2 szt. jaja kurze całe
3 łyżka dżem truskawkowy niskosłodzony	1 szt. galaretka truskawkowa
1 szt. galaretka pomarańczowa	

### Sposób przygotowania

**Krucze Ciasto:** Masło utrzeć drewnianą pałką w misce. Dodawać stopniowo cukier puder, jajko, mąkę. Każdy następny składnik dodajemy po połączeniu uprzednio dodanego. Dobrze połączone ciasto wyjąć z miski i ulepić z niego kulę. Włożyć na 1 godz. do lodówki.

**Pieczenie babeczek:** Foremki do babeczek należy dobrze wysmarować masłem wewnątrz i osypać mąką (dokładnie). Wylepić rozwałkowanym na grubość najwyżej 0,5 cm ciastem. Piec w gorącym piekarniku ok. 20 min. w temp. ok. 180 °C - piekarnik elektr./ 200 °C - gazowy. Babeczki muszą się ładnie złocić.

Jeszcze lekko ciepłe wyjąć delikatnie z foremek i odłożyć do ostygnięcia w bezpieczne miejsce, gdzie wygodnie będzie nam kontynuować pracę z nimi.

**Budyń:** Wszystkie składniki oprócz mleka wkładamy do garnka i ucieramy do momentu uzyskania jednolitej masy. Gotujemy mleko. Zagotowane mleko wlewamy do masy małym strumieniem, mieszając w trakcie wlewania. Jeśli mieszanina przygotowana wcześniej opadła, trzeba ją jeszcze raz przed waniem mleka rozmieszać. Garnek stawiamy na mały ogień. Zawartość mieszamy cały czas dużą drewnianą łyżką. Do momentu, gdy zgęstnieje do pożądanej przez nas konsystencji. Czyli nie za gęstej, nie za rzadkiej - jak to budyń. Dodajemy łyżkę masła i łączymy z całością. Odstawiamy do ostygnięcia.

Jeśli chcemy iść na łatwiznę to przygotowujemy budyń z proszku wg instrukcji na opakowaniu.

Na dno babeczek nakładamy odrobinę dżemu. Następnie kopiasto budyń. Na koniec dekorujemy kostkami galaretki lub owocami, można posypać startą czekoladą.

Delikatnie układamy na dużym talerzu. Powinny tak poleżeć 2-3 godz. w lodówce. Wtedy ciasto nieco zmięknie i będą się same rozpląwać w ustach.

Jeśli mamy do dyspozycji tylko duże owoce, kroimy je na mniejsze części.

Pierwsze wykonanie może sprawiać pewne trudności - zwłaszcza wyjmowanie z foremek tak, by się nie połamały dość kruche i delikatne babeczki. Dlatego należy to robić, gdy są jeszcze lekko ciepłe. Spokojnie i delikatnie.

Żeby babeczki były bardziej kruche i rozpląwające się w ustach nie dodawaj całego jajka, lecz wyłącznie żółtko.



## Krucze babeczki z budyniem

Delikatne kruche ciasto połączone z pysznym kremem budyniowym. Całość ozdobiłam kostkami galaretki, ale można użyć owoców.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 40

### Lista składników

15 dag masło	25 dag mąka pszenna tortowa
10 dag cukier puder	1 szt. jajko
1 łyżeczka cukier waniliowy	1 łyżeczka kakao
1/2 l mleko	1 łyżka masło
3 łyżka mąka ziemniaczana	1 łyżka cukier waniliowy
15 dag cukier	2 szt. jaja kurze całe
3 łyżka dżem truskawkowy niskosłodzony	1 szt. galaretka truskawkowa
1 szt. galaretka pomarańczowa	

### Sposób przygotowania

**Krucze Ciasto:** Masło utrzeć drewnianą pałką w misce. Dodawać stopniowo cukier puder, jajko, mąkę. Każdy następny składnik dodajemy po połączeniu uprzednio dodanego. Dobrze połączone ciasto wyjąć z miski i ulepić z niego kulę. Włożyć na 1 godz. do lodówki.

**Pieczenie babeczek:** Foremki do babeczek należy dobrze wysmarować masłem wewnątrz i osypać mąką (dokładnie). Wylepić rozwałkowanym na grubość najwyżej 0,5 cm ciastem. Piec w gorącym piekarniku ok. 20 min. w temp. ok. 180 °C - piekarnik elektr./ 200 °C - gazowy. Babeczki muszą się ładnie złocić.

Jeszcze lekko ciepłe wyjąć delikatnie z foremek i odłożyć do ostygnięcia w bezpieczne miejsce, gdzie wygodnie będzie nam kontynuować pracę z nimi.

**Budyń:** Wszystkie składniki oprócz mleka wkładamy do garnka i ucieramy do momentu uzyskania jednolitej masy. Gotujemy mleko. Zagotowane mleko wlewamy do masy małym strumieniem, mieszając w trakcie wlewania. Jeśli mieszanina przygotowana wcześniej opadła, trzeba ją jeszcze raz przed waniem mleka rozmieszać. Garnek stawiamy na mały ogień. Zawartość mieszamy cały czas dużą drewnianą łyżką. Do momentu, gdy zgęstnieje do pożądanej przez nas konsystencji. Czyli nie za gęstej, nie za rzadkiej - jak to budyń. Dodajemy łyżkę masła i łączymy z całością. Odstawiamy do ostygnięcia.

Jeśli chcemy iść na łatwiznę to przygotowujemy budyń z proszku wg instrukcji na opakowaniu.

Na dno babeczek nakładamy odrobinę dżemu. Następnie kopiasto budyń. Na koniec dekorujemy kostkami galaretki lub owocami, można posypać startą czekoladą.

Delikatnie układamy na dużym talerzu. Powinny tak poleżeć 2-3 godz. w lodówce. Wtedy ciasto nieco zmięknie i będą się same rozpląwać w ustach.

Jeśli mamy do dyspozycji tylko duże owoce, kroimy je na mniejsze części.

Pierwsze wykonanie może sprawiać pewne trudności - zwłaszcza wyjmowanie z foremek tak, by się nie połamały dość kruche i delikatne babeczki. Dlatego należy to robić, gdy są jeszcze lekko ciepłe. Spokojnie i delikatnie.

Żeby babeczki były bardziej kruche i rozpląwające się w ustach nie dodawaj całego jajka, lecz wyłącznie żółtko.