

Babeczki z kremem waniliowym z owocami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 20

Czas gotowania: 1 h

Użyte akcesoria :

- nóż

- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć mąkę, masło pokrojone na mniejsze kawałki, cukier puder, cukier waniliowy, jako i żółtka. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę i wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, wyjąć ciasto na stolnicę i krótko zagnieść dłońmi formując kulę. Włożyć do lodówki na 10-15 minut

Krok 3 - Foremki do babeczek wysmarować tłuszczem (za pomocą pędzelka). Ciasto na babeczki rozwałkować na ok 0,5cm, wycinać kółka i wykleić foremki. Włożyć foremki do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec przez około 10-15 minut, aż będą złociste. Wyjąć z foremek i ostudzić.

Krok 4 - Przygotować krem: do czystego dzbanka założyć nóż i motylek, wlać mleko, dodać cukier, jajko, żółtka, mąkę i cukier waniliowy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Mieszać składniki i ogrzewać: czas 8 min, temperatura 80°C, prędkość 2. Pod koniec ogrzewania masa powinna zgęstnieć.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć krem do innego naczynia. Przestudzić.

Krok 6 - Upieczone babeczki wypełniać jeszcze ciepłym kremem, udekorować

owocami, schłodzić.