

# Babeczki z kremem

Lubimy takie szybkie, proste i pyszne przepisy ! Właściwie w tym przypadku ja daję Wam tylko przepis na kruche ciasto jako podstawa babeczki. Z przepisu na krem możecie skorzystać, ale nie musicie □ Możecie wybrać swój ulubiony smak budyniu, możecie zrobić masę z mascarpone, możecie na masę budyniową położyć jakieś owoce □ Możliwości jest co nie miara ! Szybko, prosto pysznie czyli to co ja lubię najbardziej Pamiętajcie tylko przy pieczeniu małych tart, aby wysmarować foremki masłem(lub margaryna) i posypać bułką tartą, aby babki wyszły Wam łatwo z foremek □

## BABECZKI Z KREMEM !!!

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

### Składniki na babeczki:

Pełna szklanka mąki  
5 łyżek cukru pudru  
Kostka chłodnego( ale nie twardego jak skała ) masełka



### Zaczynamy:

Mąkę przesiewam z cukrem  
(to chyba już mój nawyk, nawet nie chodzi o pozbycie się np. muszki która dostała się w jakiś sposób do mąki, ale po to, żeby mąka nabrała powietrza i ciasto stało się pulchniejsze)

Jeśli macie w kuchni można dodać też cukier wanilinowy.  
Kostkę masła kroimy w kostkę i zaczynamy szybkie ugniatanie ☐



Ja w pewnym momencie po prostu wyrzucam ciasto na blat i zagniatam.  
Tak powstałe kule zawijamy folią i wkładamy do lodówki na 30 minut.



Schłodzone ciasto, w zależności od tego jaką blaszką  
dysponujemy, można rozwałkować i wykrawać krążki... Ja po prostu  
pokroiłam swoją kulę.

Wylepiamy formy ciastem.

Pieczemy na złoty kolor przez około 10 do 15 minut w temp.  
180°C.



Tak upieczone babeczki odstawiamy do wystygnięcia i zajmujemy się kremem.

\*\*\*

Składniki na krem to po prostu budyń waniliowy i trochę masła.  
(ja dodałam pół kostki)

Budyń gotujemy jak zwykle i dajemy mu wystygnąć, po czym ucieramy z masłem.



Nakładamy krem, jeśli posiadamy-workiem cukiernicznym,  
ale może to być po prostu papier złożony w tubkę.



Babeczki dekorujemy tym, na co w danym dniu mamy ochotę, może to być starta czekolada, owoce albo zwyczajnie możemy zostawić je w takiej postaci.

Odstawiamy do lodówki by masa zgęstniała.

**SMACZNEGO !!!!!**

