



Jesienne babeczki

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Korpusy babeczek

Makę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać masło i siekać nożem. Wbić żółtka, dodać śmietankę, aromat oraz cukier i zagnieść ciasto. Zawinąć je w folię i włożyć do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować, wyciąć kółka i wypełniać nim foremki do babeczek uprzednio posmarowane tłuszczem. Piec 10 minut w temp. 180 st.C

Nadzienie

Pół litra mleka zagotować, budynie rozmieszać z cukrem i pozostałym mlekiem, doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia dodać masło i rodzynki, ponownie wymieszać. Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić i cienkie plasterki. Dno babeczek posypać mielonymi orzechami laskowymi, wyłożyć budyń i układać plasterki jabłek. Wstawić babeczki do gorącego piekarnika na następne 10 minut, żeby zmiękły jabłka a po wyjęciu skropić je sosem czekoladowym

Wskazówki

Babeczki możemy podawać na ciepło i na zimno.

Korpusy babeczek

15 dag masła Łaciate,

2 szklanki mąki,

1/2 szklanki cukru pudru,

2 żółtka,

1 łyżka kwaśniej śmietany Łaciata

Nadzienie do babeczek

3/4 ltr mleka Łaciate,

2 budynie śmietankowe,

1 łyżka masła Łaciate,

2 łyżki cukru,

2 łyżki rodzynek,

5 jabłek,

1/2 szklanki mielonych orzechów,

polewa czekoladowa wg uznania