

Babeczki kardynalskie

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Krucze babeczki nadziewane kremem kardynalskim.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 30 dag
- masło lub margaryna - 15 dag
- żółtka - 2-3 szt.
- cukier puder - 8 dag
- śmietanka kremówka - 250 ml
- cukier puder - 5 dag
- żółtka ugotowane - 3 szt.
- likier jajeczny - 25 ml
- rodzynki - 5 dag

Przydatne akcesoria:

nóż, foremki na babeczki, trzepaczka, sito, łyżka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło, posiekać nożem, połączyć z żółtkami i cukrem, zagnieść szybko ciasto i pozostawić na 30 minut.
- 2.** Następnie wylepić foremki i upiec w gorącym piekarniku.
- 3.** Przygotować nadzienie: Śmietanę oziębic, ubić, dodając pod koniec ubijania cukier puder. Żółtka przetrzeć przez sito, wymieszać z cukrem i likierem, połączyć z ubitą śmietanką i oplukanymi rodzynkami, napełnić babeczki i udekorować.