

Kruche babeczki z budyniem



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Przepis pozwala przygotować ok. 24 babeczek

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 200 g
- mąka ziemniaczana - 100 g
- cukier puder - 70 g
- masło - 200 g
- kwaśna śmietana - 1-2 łyżki

MASA BUDYNIOWA:

- waniliowy budyń Słodki Kubek Gellwe - 2 opakowania
- gorąca woda - 300 ml

ŻELOWANE WIŚNIE:

- wiśnie bez pestek - 300 g
- Konfiturex 3:1 - 20 g
- woda - 100 ml
- cukier - 150 g

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj w misce, a następnie szybko zagnieć na elastyczne ciasto.
- 2** Ciasto rozwałkuj na grubość pół centymetra i wylep nim posmarowane wcześniej masłem i oprószone mąką foremki na babeczki. Ciasto nakłuj widelcem. Foremki z ciastem odstaw na 20 minut do lodówki, następnie wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika i piecz 10-15 minut.
- 3** Przygotuj wiśnie. Owoce włóż do rondla, wymieszaj z wodą i Konfiturexem i zagotuj. Wsyp cukier i gotuj kilka minut ciągle mieszając. Wystudź.
- 4** Przygotuj gęsty budyń. Ugotuj 300 ml wody, zdejmij z ognia, wsyp budyń i energicznie mieszaj.
- 5** Wystudzone babeczki napełnij jeszcze ciepłym budyniem. Gdy budyń lekko zastygnie połóż na nim żelowane wiśnie.



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Krucze babeczki z budyniem**



Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.

Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:

Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g



Budyń waniliowy

Budyń o smaku waniliowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40 g