

BABECZKI MIGDAŁOWE KREMEM

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 17:47 -

Przepis na 15 sztuk



CIASTO : 250 g mąki, 200 g masła, 150 g zmielonych migdałów, 150 g cukru pudru, 2 żółtka, 2 czubate łyżki cukru waniliowego, szczypta soli;

KREM DO PIECZENIA: 250 g masła, 250 g cukru pudru, 200 g zmielonych migdałów, 2 jaja, 200 g mąki, 20 g likieru migdałowego, szczypta soli;

KREM DO DEKORACJI: 250 g masła, 2 żółtka, 200 g cukru pudru, 2 czubate łyżki cukru waniliowego, 20 g likieru migdałowego, 15 winogron

CIASTO : mąkę wymieszać z cukrem pudrem, cukrem waniliowym, szczyptą soli, migdałami, posiekać z masłem na piasek, dodać żółtka, wyrobić szybko gładkie ciasto, owinąć w folię i wstawić do lodówki na ok. 1/2 godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować, wylepić nim natłuszczone foremki. Ciasto ponakłuwać i odstawić do lodówki.

KREM DO PIECZENIA : masło utrzeć na krem, dodawać cukier, migdały, całe jaja i likier, cały czas ucierając. Następnie dodawać po łyżce mąki wymieszanej z solą. Masę przełożyć do foremek z ciastem. Piekarnik nagrzać do 190`C. Babeczki piec ok. 20 minut. Po ostudzeniu wyjąć z foremek.

KREM DO DEKORACJI : masło utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym, żółtkami i likierem. Z każdej babeczki odciąć wierzch. Ciasteczka ozdobić niewielką ilością kremu wyciśniętego ze szprycy z końcówką w kształcie gwiazdy, przykryć wierzchem, ozdobić winogronem.

Przepis własny