Francuskie babeczki z budyniem i owocami

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- morele - 3 szt.
- śliwki węgierki - 3 szt.
- mleko - 1 szklanka
- żółtka - 2 szt.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- cukier - 2 łyżka
- cukier z wanilią - 2 łyżeczka
- płatki migdałowe - 2-3 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasteczka z ciasta francuskiego z owocami to łatwy i szybki sposób na przygotowanie smacznego poczęstunku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Morele bez skórki i śliwki wypestkować. Gotowe ciasto francuskie wyjąć z lodówki, pozostawić przynajmniej na pół godziny w temp. pokojowej. Następnie wyjąć z papieru, pokroić na 12 kwadratów.

KROK 2: Włożyć do foremek muffinkowych, docisnąć, nakłuć widelcem, włożyć na 4-5 minut do nagrzanego do 200 stopni piekarnika, podpiec.

KROK 3: Budyń: 100 ml mleka wymieszać żółtkami, mąką pszenną, mąką ziemniaczaną, cukrem z wanilią i cukrem kryształem. Resztę mleka zagotować , połączyć z mlekiem z żółtkami i ugotować budyń.

KROK 4: Gorący budyń przełożyć do podpieczonych babeczek, włożyć po ćwiartce śliwki i moreli, posypać płatkami migdałowymi.

KROK 5: Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.