





Waniliowe Babeczki

 w.pisarek

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

mąka pszenna - 200 g

cukier biały - 150 g

masło - 100 g

jajka - 2 szt.

mleko - 100 ml

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - 1 szczypta

ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

truskawki - 200 g

śmietana kremówka - 200 g

cukier puder - 40 g

żelatyna - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzej piekarnik do 180°C (góra-dół). Przygotuj formę do muffinek i wyłóż ją papilotkami.

KROK 2: W misce ubij masło z cukrem na puszystą masę. Dodaj jajka, ekstrakt waniliowy i mleko, a następnie dokładnie wymieszaj.

KROK 3: W osobnej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól.

KROK 4: Stopniowo dodawaj suche składniki do mokrej mieszanki, dokładnie mieszając do uzyskania gładkiej konsystencji.

KROK 5: Napelnij papilotki w formie do muffinów ciastem do około 2/3 wysokości.

KROK 6: Piecz przez 18-20 minut, aż babeczki będą złociste i sprężyste w dotyku. Sprawdź patyczkiem – musi być suchy po wkluciu do wnętrza babeczki.

KROK 7: Po upieczeniu, wyjmij babeczki z piekarnika i pozostaw do ostudzenia na kratce.

KROK 8: W małym garnku, jeśli używasz żelatyny, podgrzej kilka łyżek truskawkowego puree (zrobionego z truskawek zmiksowanych) i rozpuść w niej żelatynę. Pozwól temu wystygnąć.

KROK 9: W misce ubij śmietanę kremówkę z cukrem pudrem na sztywno.

KROK 10: Dodaj przestudzone purée truskawkowe do ubitej śmietany i delikatnie wymieszaj do połączenia.

KROK 11: Na wystudzone babeczki nałóż krem truskawkowy przy pomocy łyżki lub rękawa cukierniczego.