

Babeczki z owocami i budyniem

Składniki:

- 75 g masła
- 250g mąki
- 25g mielonych migdałów
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 75 g cukru
- 100 ml mleka
- 1 jajko
- 1 łyżeczka wanilii
- 60ml wody gazowanej
- pół opakowania waniliowego lub śmietankowego budyniu
- 80g jagód
- 80g porzeczek



Przygotowanie:

- Piekarnik nagrzać do 200°C.
- W rondelku rozpuścić masło, pozostawić do ostygnięcia.
- W dużej misce wymieszać mąkę, zmielone migdały, sodę, proszek do pieczenia i cukier.
- Do drugiej miski wlać mleko, wodę gazowaną, ekstrakt waniliowy, jajko i ostudzone masło.
- Płynne składniki dodać do suchych. Delikatnie wymieszać widelcem. Ciasto powinno być grudkowate.
- Do wymieszanego ciasta dodać owoce.
- Przygotujcie pół budyniu według opisu na opakowaniu, zmniejszając wszystkie składniki o połowę.
- Do foremek na babeczki wlejcie po 1 łyżce ciasta. Następnie na sam środek nałożyć po jednej łyżeczce budyniu. Całość przykryć kolejną łyżką ciasta.
- Blaszke włożyć do piekarnika i piec przez 20 minut.
- Po upieczeniu wyjąć i odstawić do ostudzenia na metalową kratę
- Można podawać z serkiem homogenizowanym (250g) wymieszanym z jagodami (60g), porzeczkami (60g) i cukrem pudrem (2 łyżki)