



Babeczki śmietankowe do koszyczka

Babeczki śmietankowe do koszyczka są doskonałe – w smaku mocno śmietankowe, puszyste i wilgotne. A to wszystko za sprawą odpowiedniej kolejności przygotowania ciasta. Całość jest bardzo prosta, wymaga jednak odrobiny cierpliwości, bo raz, że mąkę dodajesz tak jak przy biszkopcie (stopniowo, porcjami), a dwa tłuszcz trzeba w mieszać w ciasto jak przy drożdżowym – długo i energicznie wyrabiając (łyżką). Ale za to masz gwarancję sukcesu ☐

Babeczki śmietankowe do koszyczka nadają się doskonale, w każdym koszyczku kawałek ciasta powinien się znaleźć (przynajmniej w naszym regionie jest taka tradycja). W takiej mini wersji zbyt szybko się nie zeschnie, a i wygląda pięknie, oryginalnie. Jeśli nie masz takich foremek z kominkiem, użyj zwykłych foremek na muffinki (nawet papierowych papilotek) – też się sprawdzą. Specjalnie piekąc je użyłam różnych foremek i pokazuję je na zdjęciu.

No i na koniec – święta świętami, ale takie babeczki “w rączkę” to też fajna opcja na wszelkie kinder party, urodziny w przedszkolu czy szkolny kiermasz, gdzie sprzedawane są wypieki przyniesione przez rodziców. Nie ma mas, nic się nie brudzi, więc dla dzieci szybka, słodka przekąska na tego typu okoliczności w sam raz. Tak samo jak na niedzielę do kawy czy nagłą zachciankę. Po przy tym super smaku to i wykonanie szybkie ☐

PRZEPIS NA BABECZKI ŚMIETANKOWE DO KOSZYCZKA

Składniki na +/- 16 sztuk babeczek:

4 jajka

1 szkl. mąki pszennej

100 g masła

1/2 szkl. cukru

1 budyń śmietankowy (proszek)

1 aromat o zapachu śmietankowym

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Masło rozpuść nad kąpielą wodną i lekko przestudź.

Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę, pod koniec utrwalać cukrem.

Cały czas miksując na najniższych obrotach dodawaj po jednym żółtku i miksuj tylko do uzyskania jednolitej masy. Mąkę z proszkiem do pieczenia i proszkiem

budyniowym przesiej do osobnego naczynia. Dodawaj do ciasta po 1-2 łyżki oprószając po wierzchu i po każdej porcji wmieszaj łyżką od dołu do góry – dokładnie tak, jak przy biszkopcie, porcjami i napowietrzając masę.

Do gotowej masy wlej aromat śmietankowy i cienką stróżką wlewaj rozpuszczone masło, i cały czas mieszaj – tu z kolei zasada jak przy drożdżowym, czyli mieszaj, aż ciasto wchłonie cały tłuszcz.

Oba zabiegi mają na celu uzyskanie puszystych, wręcz puchatych babeczek!

Gotową masę ponalewaj do wysokości 3/4 foremek – z kominem lub na muffinki i piecz około 30-35 minut w piekarniku nagrzanym do 160 stopni (do ładnego zrumienienia).

Edycja z dn. 28.03.2018 r.: Zapomniałam dopisać, że ja nad babeczkami wstawiłam pustą blachę piekarnikową, bo w moim piekarniku grzałki zaczęły nierównomiernie się nagrzewać i jedna nie dopiekała równo – taki zabieg to też sposób na równomierne upieczenie, bo inaczej rozchodzi się powietrze wewnątrz piekarnika. Po jednym z komentarzy nasunęła mi się myśl, że przy pieczeniu bezpośrednio pod grzałkami czas pieczenia może być krótszy – trzeba obserwować stopień zrumienienia.



Zajrzyj też po przepis na:

[Babka marmurkowa majonezowa](#)

[Babka majonezowa](#)

[Babka wielkanocna- najszybsza!](#)

[Muffinki "zajaczki" z ricottą i kremem śmietankowym](#)

[Inne muffinki na słodko](#)