

Krucze babeczki z kremem jaglano truskawkowym



Składniki

- 0.5 szklanki kasza jaglana
- 1.5 szklanki mleko
- 500 g truskawki
- 0.33 szklanki cukier
- 0.33 szklanki cukier puder
- 200 g chłodne masło
- 2 szt. żółtko
- 2 szklanki mąka pszenna
(odejmujemy 3 łyżki mąki i zastępujemy 3 łyżkami kakao)

Sposób przygotowania

Krem Kaszę gotujemy w mleku aż wchłonie cały płyn. Odstawiamy do ostudzenia. Truskawki szypułkujemy i miksujemy razem z kaszą, dolewając mleko, żeby uzyskać gładką nie za gęstą konsystencję. Ciasto z podanych składników zagnieść ciasto, najpierw posiekać nożem. Wstawić do lodówki na 30 minut. Po tym czasie wyjąć ciasto i napełnić nim foremki na babeczki, posmarowane odrobina dowolnego tłuszczu. Piec babeczki w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez około 15 minut. Wystudzić i napełnić kremem jaglano-truskawkowym, ozdobić świeżymi truskawkami.