

Deser

Babeczki waniliowe

SKŁADNIKI:

NA BABECZKI
Masło, miękkie; 225 g
Cukier drobny; 225 g
Jaja; 4
Ekstrakt waniliowy; pół łyżeczki
Mąka z dodatkiem proszku do pieczenia, przesianą; 225 g

NA LUKIER
Masło, miękkie; 250 g
Cukier puder, przesiany; 500 g
Lemon curd
Nasiona maku

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: mieszadło elastyczne

1

Zacznij od rozgrzania piekarnika do temperatury 180°C.

2

Umieść masło i cukier w misie robota kuchennego, po zamocowaniu mieszadła do kremów. Ubijaj masło z cukrem do uzyskania jasnej, kremowej masy.

3

Wbijaj po kolei jaja, dodaj wanilię i dalej ubijaj, aż składniki całkowicie się połączą. Następnie delikatnie wmieszaj mąkę.

4

Przełóż do foremek na babeczki i piecz we wcześniej rozgrzanym piekarniku przez 15 minut lub do momentu, aż babeczki wyrosną i nabiorą złotego koloru, a wbijana w środek wykałaczką będzie czysta po wyjęciu.

5

Przed udekorowaniem pozostaw do ostygnięcia na kratce.

6

Umieść masło i połowę cukru pudru w czystej misie robota kuchennego, po zamocowaniu mieszadła elastycznego, i uruchom urządzenie z minimalną prędkością. Gdy masło i cukier połączą się, dodaj resztę cukru pudru i 2 łyżki wody o temperaturze pokojowej, a następnie ubijaj do

uzyskania gładkiej i kremowej masy. Dodaj więcej wody do uzyskania konsystencji umożliwiającej wyciśnięcie przez szprycę.

Udekoruj babeczki kremem z masła i cukru, kremem lemon curd i ziarnami maku