

Mleczne babeczki

Składniki:

- 600 ml mleka
- 100 g cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego lub ekstrakt z wanilii
- 45-50 g serka topionego kremowego
- 70 g mąki ziemniaczanej

Dodatkowo:

- olej roślinny do posmarowania formy
- sos malinowy lub inny

Wykonanie:

Do garnka wlewamy mleko, dodajemy cukier, cukier waniliowy i serek topiony. Wstępnie wszystko mieszamy. Następnie garnek stawiamy na gaz i gotujemy, cały czas mieszając. Podczas gotowania masa będzie robiła się coraz gęstsza. Po zagotowaniu masy garnek ściągamy z ognia.

Szykujemy sobie foremkę do babeczek, smarujemy ją olejem roślinnym. Przekładamy masę do środka, wypełniając formę do samego końca. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki, na minimum 4 godziny.

Po tym czasie formę wyciągamy z lodówki, ściągamy folię spożywczą i przewracamy ją do góry nogami. Powoli ściągamy formę, żeby nie uszkodzić babeczek.

Przed podaniem babeczki polewamy sosem malinowym, czekoladowym lub innym.

Przepis na sos malinowy

Sos malinowy możemy przygotować sami lub kupić gotowy. Poniżej podam przepis jakby ktoś zdecydował się zrobić go samemu.

Do rondelka dajemy 100 g malin mrożonych lub świeżych, cztery łyżki wody i 2 łyżeczki cukru. Stawiamy na gaz i gotujemy na małym ogniu, aż maliny się rozpadną. Następnie przekładamy je na sitko i przeciskamy, żeby pozbyć się pestek. No i sos malinowy gotowy.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

