

BABECZKI TRUSKAWKOWE

Babeczki truskawkowe to słodkie owoce ukryte w waniliowym cieście, przykryte czapką z bitej śmietany i... truskawką. Dzieci się cieszyły, gdy dogryzały się do swoich truskawek i ja też się cieszyłam (jak dziecko!), choć przecież dobrze wiedziałam, co znajdę w środku. Jakby nazwać to zjawisko? Może „magia truskawek”?

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 12 babeczek z truskawkami:

- 100 g masła, roztopionego
- 125 g drobnego cukru
- 2 białka
- 110 ml mleka
- 60 g jogurtu naturalnego
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 210 g mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki proszku do pieczenia
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli

1. W małym rondelku topimy masło i odstawiamy do wystudzenia.
2. Przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą i solą.
3. W misce, za pomocą różgi kuchennej, mieszamy masło, cukier, białka, mleko, jogurt i ekstrakt waniliowy. Gdy otrzymamy gładką masę dodajemy suche składniki. Całość mieszamy do momentu uzyskania jednolitego ciasta, nie dłużej.
4. Gotowe ciasto przekładamy do papilotek umieszczonych w formie do muffinek. Wypełniamy papilotki do 2/3 ich wysokości.
5. Pieczemy **ok 20-25 minut w 180°C (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka. Wyjmujemy babeczki i studzimy.
6. W każdej babeczce wycinamy ostrym nożem otwór (wielkość zależy od truskawek).
7. Truskawki myjemy, osuszamy i wkładamy do babeczek.
8. Dekorujemy babeczki z truskawkami kremem śmietankowym i małymi truskawkami.

Krem śmietankowy:

- 350 ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej
- 200 g serka mascarpone, schłodzonego
- 2 – 3 łyżki cukru pudru, do smaku

1. W misce umieszczamy kremówkę, serek mascarpone i cukier puder. Przy pomocy miksera (wolniejsze obroty) ubijamy całość, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy (ok 3-5 minut).
2. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tyłką i dekorujemy babeczki.
3. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Dodatkowo:

- 12 średnich truskawek lub [fruzelina truskawkowa](#).
- 12 małych truskawek do dekoracji, opcjonalnie

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, oprócz składników na krem.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Babeczki truskawkowe najlepiej wyciągnąć z lodówki 20 min przed podaniem.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam babeczki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego ☐

Źródło przepisu [Tutaj](#).

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.