# Babeczki z kremem cytrynowym

Przepyszne babeczki to wspaniałe zwieńczenie świątecznego posiłku. W tym przepisie proponujemy cytrynowe słodkości z dodatkiem waniliowej polewy.

---

**SKALA TRUDNOŚCI:**

Trudne

**CZAS PRZYGOTOWANIA:**

60 minut

**LICZBA PORCJI:**

12

---

**SKŁADNIKI:**

**Krem cytrynowy**
3 łyżki i 1 1/2 łyżeczki cukru
3 łyżki soku z cytryny
4 1/2 łyżeczki masła
1 jajko, lekko ubite
1 łyżeczka skórki otartej z cytryny

**Ciasto**
150 g miękkiego masła
200 g cukru
2 jajka
1 łyżeczka esencji waniliowej
1 łyżeczka skórki otartej z cytryny

185 g mąki tortowej
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
1/4 łyżeczki soli
130 ml maślanki

**Polewa**
2 łyżki miękkiego masła
1/2 łyżeczki esencji waniliowej
szczypta soli
220 g cukru pudru
2–4 łyżki mleka

**PRZYGOTOWANIE:**

1) Przygotować krem cytrynowy: podgrzać w garnku cukier, sok z cytryny i masło. Dodać trochę gęstego płynu do miski z jajkiem, przełożyć wszystko do garnka. Doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając. Gotować jeszcze 2 minuty. Dodać skórkę cytrynową i odstawić na 10 minut. Przełożyć do miski i przestudzić.

2) Utrzeć w innej misce masło z cukrem. Dodawać jajka, po jednym, za każdym razem ucierać. Dodać esencję waniliową oraz skórkę cytrynową, wymieszać. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i maślankę, wymieszać.

3) Wyłożyć foremki do mufinek papilotkami. Wlać do nich ciasto. Piec babeczki 20 minut w temperaturze 180ºC. Wyjąć z foremek.

4) Zrobić dziurkę w torebce foliowej. Nałożyć końcówkę z małym okrągłym otworem. Napełnić torebkę kremem. Wbijać w babeczki końcówkę do dekoracji i napełniać je kremem, aż wierzchy zaczną pękać.

5) Zmiksować składniki polewy. Polać babeczki. Udekorować.

**WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 babeczka zawiera 376 kcal, 16 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 94 mg cholesterolu, 286 mg sodu, 55 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 4 g białka

*Źródło zdjęcia: Adobe Stock*