



# Τα Μπαμπαδάκια Μου

Πολύ παλιά συνταγή, από το τετράδιο με τα αγαπημένα μου γλυκά. Σε ποιον δεν αρέσουν τα μπαμπαδάκια ; Αυτά τα μικρά σιροπιαστά γλυκά.



Είναι πολύ απλή και εύκολη συνταγή, πάμε στην κουζίνα μου να τα φτιάξουμε παρέα.

## Υλικά για τα Μπαμπαδάκια

5 μεγάλα αυγά

180 γρ ζάχαρη

1 κ.γ υγρή βανίλια ή όποια άλλη θέλετε

320 γρ [αλεύρι Κούλα](#)

2 κ.γ [μπέικιν](#)

πρέζα αλάτι

### **Σιρόπι**

600 γρ νερό

350 γρ ζάχαρη

Φλούδα λεμονιού

### **Μέσα και επάνω**

400 ml κρέμα γάλακτος

2 κ.σ άχνη ζάχαρη

30 γρ φιστίκια Αιγίνης

### **Οδηγίες**

Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη και την βανίλια να ασπρίσουν, για 5 λεπτά περίπου. Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι και τα προσθέτουμε κουταλιά – κουταλιά στο μείγμα.



Λαδώνουμε και αλευρώνουμε 6 μεγάλες θήκες μάφιν ή 12 μικρές και μοιράζουμε το μείγμα στις θήκες.



Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς 20-25 λεπτά περίπου, ανάλογα τον φούρνο. Ετοιμάζουμε το σιρόπι βάζοντας όλα τα υλικά σε μια κατσαρόλα και βράζουμε 5 λεπτά.



Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με την άχνη μέχρι να γίνει σαντιγί και την φυλάμε στο ψυγείο. Μόλις ψηθούν και κρυώσουν εντελώς τα μπαμπαδάκια, κόβουμε λίγο πιο πάνω από το μισό μέχρι τη μέση.



Τα βουτάμε στο ζεστό σιρόπι και τα γυρίζουμε μια φορά, τα βγάζουμε σε μια πιατέλα και βάζουμε μέσα και επάνω σαντιγί και τελειώνουμε με φιστίκι Αιγίνης.



### **Μυστικά**

Αν θέλετε μπορείτε μετά που θα τα σιροπιάσετε, να τα αλείψετε με αραιωμένη μαρμελάδα βερίκοκο.

Μπορείτε αντί για φιστίκι Αιγίνης, να βάλετε όποιον ξηρό καρπό έχετε στο σπίτι.

Να φτιάξετε έναν μεγάλο Μπαμπά, να τον κόψετε στη μέση και να

τον γεμίσετε.

Αν θέλετε μπορείτε να βάλετε από ένα κερασάκι σε κάθε μπαμπαδάκι.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*