



przepisy.pl

Babeczka z owocami na kruchym spodzie



30 minut



Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier puder - 0.6 szklanek
- sól - 1 szczypta
- żółtko - 1 sztuka
- woda - 1 łyżka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- owoce
- galaretka - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:



20 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Robię kruche ciasto. Kasię siekam nożem z mąką, cukrem pudrem i solą. Kiedy będzie już w maleńkich kawałeczkach wbijam żółtko i dodaję wodę.
2. To wszystko zagniatam i wstawiam do lodówki na ok. 40 min. W międzyczasie przygotowuję foremki do babeczek i delikatnie smaruję je Kasią. Jeśli będzie go za dużo to ciasto podczas pieczenia odejdzie od brzegów.
3. Po upływie tego czasu ciasto rozwałkuję, wycinam kółka większe niż są foremki (ale ja wolę po prostu wylepiac je ciastem na grubość ok. 5 cm, lub mniej). Następnie wstawiam je do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piekę jakieś 20 min.
4. Po wyjęciu foremek czekam chwilę, by upieczone spody nie były gorące, w przeciwnym razie przy wyjmowaniu ciasto się rozleci.
5. Później mogę je spokojnie wyjąć i zabrać się za robienie budyniu. Gotowy będzie gorący, więc w międzyczasie kroję wybrane owoce. Mogę też rozpuścić galaretkę (zwykłą mogę wcześniej) ale w mniejszej ilości wody, niż jest podane na opakowaniu.
6. Ciepłym budyniem napełniam spody, a na to układam owoce. Na koniec polewam tężejącą galaretką i odczekuję 2 godziny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl