



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- sok z cytryny - 1 łyżka
- syrop z brzoskwiń z puszki - 1 szklanka
- likier cytrynowy - 3 łyżki
- konfitura morelowa - 0.5 sztuk
- kiwi - 3 sztuki
- brzoskwinie z puszki - 3 sztuki
- truskawki - 20 dekagramów
- cukier puder - 1.6 szklanek
- śmietana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- skórka z dwóch pomarańczy - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddzielamy od białek.
2. Obie mąki i proszek przesiać.
3. Kasię ucierać z cukrem dodając żółtka i wsypując mąki.
4. Pod koniec dodać śmietanę, skórkę pomarańczową i sok z cytryny.
5. Białka ubić, dodać do masy, delikatnie wymieszać, upiec.
6. Babeczki zanurzamy w syropie wymieszanym z likierem.
7. Konfiturę podgrzać z 2 łyżkami wody, przetrzeć przez sito.
8. Na koniec babeczki udekorujemy bitą śmietaną i owocami. SMACZNEGO !!