



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 60 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- smalec - 15 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier puder - 20 dekagramów
- śmietana kwaśna - 2.5 łyżki

krem

- mak - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- olejek migdałowy - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- białko - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Ze składników zagnieść ciasto schłodzić w lodówce.
2. Przygotować masę makową, mak zalać wrzątkiem i gotować 20 min., ostudzić.
3. Zmilić 2 razy przez maszynkę, dodać pozostałe składniki, wymieszać.
4. Foremki na babeczki natłuścić Kasią, wylepić ciastem, nałożyć masę makową i piec na złoty kolor