





Babeczki brzoskwiniowe

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 300 gramów
- cukier - 2 łyżki
- śmietana 18% - 2 łyżki
- żółtko - 2 sztuki
- mała puszka brzoskwiń - 1 opakowanie
- żelatyna - 2 łyżeczki

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, cukier, miękką Kasię, żółtka i śmietanę wymieszaj szybko mikserem.
2. Następnie wyłóż na posypany mąką stół i szybko zagnieć.
3. Zawień w folię i włóż na godzinę do lodówki.
4. Foremki do babeczek posmaruj Kasią i obsyp bułką tartą.
5. Ciasto wyjmij z lodówki i rozwałkuj na grubość 1/2 cm i wylep nim foremki.
6. Piecz około 15 minut w 180 stopniach C.
7. Brzoskwinie osącz z zalewy i zmiksuj.
8. Żelatynę namocz w 1/2 szklanki zimnego sosu z brzoskwiń.
9. Gdy napęcznieje podgrzej, aby żelatyna się rozpuściła i połącz ze zmiksowanymi brzoskwiniami.
10. Musem brzoskwiniowym napełnij babeczki.

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