





Babeczki Mateuszka

przepisy.pl




 15 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 1 szklanka
- cukier puder - 0.25 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- aromat waniliowy - 1 unit
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- bita śmietana - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 10 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto z podanych składników, włożyć je do zamrażalnika na około 5 minut i mocno schłodzić.
2. Następnie robiąc z ciasta małe kulki wylepiać nimi foremki do babeczek.
3. Należy uważać, aby ciasto wylepione w foremkach było bardzo cienkie, gdyż bardzo szybko i bardzo mocno wyrasta ono w czasie pieczenia.
4. Gdy babeczki są gotowe (lekko zarumienione), przygotować bitą śmietanę

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