



przepisy.pl

Babeczki orzechowe z nadzieniem toffi



15 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.6 sztuk
- cukier puder - 0.5 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 1.3 szklanek
- powidła śliwkowe - 0.5 opakowań
- krówki "ciągutki" - 25 dekagramów
- orzechy nerkowca - 20 dekagramów

Wskazówki pieczenia:



20 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Mąkę, Kasię, cukier puder i żółtka zagnieść i schłodzić w lodówce.
2. Foremki na babeczki posmarować Kasią i wysypać bułką tartą.
3. Babeczki piec ok. 20 min. w temp. ok. 180 st., aż zrobią się rumiane.
4. Jeszcze lekko ciepłe wyjąć delikatnie z foremek i odłożyć do ostygnięcia.
5. Ugotować budyń z łyżką Kasi.
6. Krówki rozpuścić w garnku, utworzy się sos toffi.
7. Na dno babeczek nałożyć odrobinę powideł.
8. Następnie kopiasto budyń.
9. Na koniec udekorować nerkowcami i zalać ciepłym toffi.

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