





babeczki owocowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 3 łyżki
- żółtko - 2 sztuki

krem

- mleko - 0.5 litrów
- mleko - 0.5 szklanek
- mąka - 2 łyżki
- budyń - 1 opakowanie
- cukier - 4 łyżki
- cukier waniliowy - 2 opakowania

wierzch

- owoce - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Nagrzej piekarnik do temperatury 180 stopni.
2. Kasię posiekaj, dodaj mąkę, żółtka, cukier i zagnieć ciasto.
3. Rozwałkuj na cienki placek, wyłóż nim posmarowane Kasią foremki do babeczek.
4. Piec na złoty kolor.
5. Krem: Ze wszystkich składników ugotować budyń i połączyć go z 1/2 Kasi.
6. Gotowym kremem wypełniać babeczki i dekorować dowolnymi owocami

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