





# BABECZKI OWOCOWE

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka pszenna - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 3 łyżki
- żółtka - 2 sztuki
- mleko - 625 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- budyń - 1 opakowanie
- cukier - 4 łyżki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- owoce - 1 opakowanie

## 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 tłuszczem foremki do babeczek.
4. Piec na złoty kolor.
5. Krem: Ze wszystkich składników ugotować budyń i połączyć go z 1/2 kostki Kasi
6. Gotowym kremem wypełniać babeczki i dekorować dowolnymi owocami

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)