





przepisy.pl

Babeczki z bitą śmietaną



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 szklanka
- żółtka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 3 szklanki
- śmietana - 500 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto z podanych składników, wstawić do lodówki na 30 minut.
2. Wyjąć i wylepić foremki.
3. Piec na złoty kolor.
4. Po ostygnięciu wyjąć babeczki na tacę.
5. Śmietanę ubić i dodać 5 łyżek cukru pudru.
6. Masę włożyć w rękaw i szprycować babeczki.

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