




przepisy.pl

## Babeczki z budyniem i owocami



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

### Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto, wstawić do lodówki na 30 minut.
2. Po upływie tego czasu ciasto wyjąć i rozwałkować na grubość około 0,5 cm i wylepić nim foremki na babeczki.
3. Ustawić na blaszce i piec na jasnożółty kolor.
4. Po upieczeniu delikatnie wyjąć z foremek i wystudzić.
5. Wystudzone napęlniać ugotowanym, jeszcze lekko ciepłym budyniem.
6. Zaraz udekorować owocami.

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier puder - 5 łyżek
- jajko - 2 sztuki
- mąka - 25 dekagramów
- aromat waniliowy - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 2 łyżki

---

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)