





przepisy.pl

Babeczki z ciasta francuskiego



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- cukier puder - 3 łyżki
- żelatyna - 2 łyżeczki
- czekolada - 0.25 sztuk

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Foremki na babeczki natłuścić Kasią.
2. Z ciasta francuskiego wycinać krążki i wylepić foremki.
3. Piec 15 - 20 min. w temp. 200 stopni.
4. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłej przegotowanej wody (ale nie wrzącej) - ostudzić
5. Śmietanę ubić z cukrem na sztywno, dodając pod koniec żelatynę.
6. Ostudzone babeczki napęlić bitą śmietaną i posypać tartą czekoladą.

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