




Babeczki z kiwi

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 300 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- śmietana - 1 łyżka

krem

- krem w proszku - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 300 mililitrów
- kiwi - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem, dodaj posiekaną Kasię, jajko i śmietanę.
2. Szybko zagnieć ciasto, zawiń w folię i odstaw na godzinę do lodówki.
3. Schłodzone ciasto rozwałkuj i wylep nim posmarowane Kasią i posypane mąką małe foremki do babeczek, ponakłuwaj widelcem i piecz w 200 st. C około 20 minut.
4. Babeczki wystudź. Krem przygotuj według przepisu na opakowaniu, dodaj miękką Kasię.
5. Kiwi obierz i pokrój na plasterki.
6. Za pomocą szprycy lub łyżeczki nakładaj krem na babeczki
7. Na każdej babeczce połóż pokrojone w części kiwi.

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