




Babeczki z kremem

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. CIASTO - mąkę wymieszać z cukrem, posiekać z Kasią, dodać żółtka, śmietanę i szybko zagnieść ciasto.
2. Owinąć w folię, wstawić na 30 minut do lodówki.
3. MASA - śmietanę ubić z cukrem pudrem oraz pod koniec ubijania dodać śmietan-fix.
4. BABECZKI Z KREMEM: Ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm, położyć na ustawionych foremkach i docisnąć wałkiem.
5. Usunąć nadmiar ciasta, palcami wylepić foremki. Babeczki piec ok. 15 minut w temp. 180°C aż do złotego koloru.
6. Ostudzone babeczki napęlić kremem i dowolnie udekorować.

Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- żółtka - 2 sztuki
- gęsta śmietana - 1 łyżka
- gęsta śmietanka 36% - 200 gramów
- cukier puder - 5 łyżek
- smietana fix - 1 opakowanie
- galaretka - 1 opakowanie
- dowolne owoce

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