



przepisy.pl

# Babeczki z lodami bakaliowymi

 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Carte d'Or Bakalia** - 4 łyżki
- suszone śliwki - 150 gramów
- rodzynki - 2 łyżki
- rum - 50 mililitrów
- brązowy cukier - 1 łyżka
- woda - 40 mililitrów
- gotowe babeczki - 4 sztuki
- cukier puder do dekoracji

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj suszone śliwki, rodzynki, rum, cukier i wodę w garnku. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 3 minuty.
2. Podgrzej 4 podstawy do babeczek. Wyłóż na nie masę śliwkową i dodaj po jednej gałce lodów bakaliowych.
3. Deser oprósz cukrem pudrem i podawaj zaraz po przygotowaniu.

---

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)