





przepisy.pl

Babeczki z marcepanem



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- śmietana - 1 łyżka

nadzienie

- ser twaróg - 300 gramów
- jajka - 2 sztuki
- masa marcepanowa - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- płatki migdałowe - 25 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto wsyp do miski i wymieszaj lekko mikserem.
2. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć.
3. Zawień w folię i odstaw na 30 minut do lodówki.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj. Wytnij metalową obręczą kółka z ciasta i wylep nim posmarowane Kasią i obsypane mąką foremki do babeczek.
5. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem i marcepanem.
6. Białka ubij na sztywną pianę. Do masy żółtkowej dodaj twaróg, proszek do pieczenia i mąkę ziemniaczaną.
7. Na koniec delikatnie wymieszaj z pianą.
8. Masę serową wyłóż do foremek z ciastem. Foremki ułóż na blasze
9. Babeczki posyp płatkami migdałowymi i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 30 minut w 180 st. C.

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