





Babeczki z niespodzianką

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- żółtko - 5 sztuk
- cukier - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

krem

- masa karpatkowa - 1 sztuka
- żelkowe serduszka - 1 opakowanie
- winogrona - 10 dekagramów
- czereśnie - 10 dekagramów
- maliny - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki z ciasta kruchego wrzucić do miski, posiekać nożem bardzo drobno.
2. Potem wygnieść ręką, aż będzie gładkie ciasto.
3. Ciasto gotowe jest do pieczenia.
4. Przygotować krem wg przepisu na opakowaniu.
5. Do każdej babeczki włożyć niespodziankę (serduszko lub owoc).
6. Nakładać krem za pomocą szprycy, wierzch babeczki ozdobić owocami, można poleać nitkami czekolady lub wykorzystać inne ozdoby cukiernicze.

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