



przepisy.pl

# Babeczki z owocami leśnymi



 30 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 80 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### dodatkowo

- śmietana 36% - 0.6 szklanek
- cukier puder - 1 łyżeczka
- owoce leśne - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z cukrem, cukrem wanilinowym i proszkiem do pieczenia. Do miski wsyp mąkę, dodaj Kasię i jajko. Wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Ciasto zagnieć, zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
3. Foremki do babeczek posmaruj Kasią i obsyp mąką.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj cienko i wylep nim foremki. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w 200 st.C. Przed wyjęciem z foremek babeczki lekko przestudź.
5. Śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem. Babeczki wyjmij z foremek i do każdej włóż łyżeczkę śmietanki.
6. Umyte i przebrane owoce ułóż na śmietanie.

---

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)