



Krucze babeczki z galaretką

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- śmietana - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- jeżyny - 1 unit
- brzoskwinie z puszki - 1 unit
- galaretka czerwona - 1 opakowanie
- galaretka zielona - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Na stolnicę wsypujemy mąkę, dodajemy Kasię, jajka, śmietanę i sól.
2. Wszystkie składniki wyrabiamy.
3. Odstawiamy na godzinę do lodówki.
4. Galaretki gotujemy według przepisu na opakowaniu i odstawiamy do wystygnięcia.
5. Ciasto wyjmujemy z lodówki. Na stolnicę wsypujemy trochę mąki i ciasto dzielimy na mniejsze kawałki, wałkujemy na płaty.
6. Foremką lub szklanką wykrawamy kółka.
7. Foremki natłuszczamy i każdy krążek ciasta wlepiamy w foremkę.
8. Pieczemy w piekarniku 15 min. w 180 stopniach.
9. Na ostudzone babeczki nakładamy plasterki brzoskwiń i jeżyny.
10. Zalewamy tężejącą galaretkę. Wstawiamy do lodówki do zastygnięcia.

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