





przepisy.pl

Krucze babeczki z lodami





Składniki:

- mąka - 170 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 80 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- bita śmietana - 1 opakowanie
- śmietana 30% - 1 szklanka
- cukier puder - 2 łyżeczki
- ulubione lody do podania

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  170 °C

 Foremki do tartaletek

Sposób przygotowania:

1. W misce szybko wymieszaj mikserem Kasię, mąkę, cukier i żółtko. Ciasto przełóż na stół, szybko zagnieć, zawiń w folię i odłóż do lodówki na 30 minut.
2. Foremki do babeczek wysmaruj Kasią i obsyp mąką. Schłodzone ciasto rozwałkuj na placek o grubości 5mm i wylep nim foremki. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut.
3. Upieczone babeczki wyjmij z foremek i wystudź.
4. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem.
5. Do każdej tartaletki włóż łyżkę śmietanki i kulkę lodów.

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