



przepisy.pl

kruche babeczki z malinami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  120 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- cukier - 4 łyżki
- żółtko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta

krem

- cukier puder - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- śmietana kremówka - 250 mililitrów
- maliny - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodać cukier, sól i Kasię - wszystko razem posiekać.
2. Następnie dodać żółtka i zagnieść szybko ciasto.
3. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, wykrawać koła i wylepiać nimi foremki nasmarowane wcześniej Kasią.
4. Ciasto w foremkach ponakłuwać lekko widelcem.
5. Piec w temp. 120°C na złoty kolor.
6. Kasię utrzeć z cukrem na puszysty krem.
7. Kremówkę ubij na sztywno.
8. Maliny zmiksować na mus. Malinowy mus delikatnie połączyć z bitą śmietaną, następnie z masą tłuszczową.
9. Gotowe już babeczki za pomocą szprycy dekorować masą malinową, można też samą śmietaną. Na wierzchu można ułożyć po malince.

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