





przepisy.pl

## Krucze babeczki z owocami



### Składniki:

- mąka - 190 gramów
- cukier - 65 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- mleko - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 95 gramów
- owoce - 1 unit
- śmietana kremówka - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 8 minut  200 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę i w środku górki mącznej zrobić zagłębienie. Wsypać cukier i wbić żółtko. Kasię pokroić na małe kawałki i wysypać dookoła mąki. Wszystkie składniki powinny zostać zagniecione, aż do momentu powstania jednolitego ciasta.
2. Następnie uformować ciasto w kulkę i włożyć na godzinę do lodówki.
3. Następnie rozwałkować ciasto na placek o grubości 3mm i ciastem wyklejać małe foremki.
4. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni i piec babeczki ok. 8 minut.
5. Można użyć bitej śmietany w sprayu lub samemu zrobić.
6. Śmietaną kremówką ubić na pianę i dodać roztopioną żelatynę.
7. Śmietaną wypełnić babeczki i według upodobań dodać świeże owoce.

---

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)