





Krucze babeczki z owocami

przepisy.pl




 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier puder - 7 łyżek
- jajko - 2 sztuki
- olejek waniliowy - 1 opakowanie
- winogrona - 1 garść
- truskawki - 1 garść
- borówki - 1 garść
- bita śmietana - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, posiekać z Kasią, dodać jaja, cukier puder i olejek.
2. Ciasto szybko wyrobić i wstawić na pół godziny do lodówki.
3. Następnie wylepić nim foremki do babeczek.
4. Poustawiać na blaszce i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu powyjmować z foremek, wystudzić.
5. Dekorować bitą śmietaną i owocami.
6. Z podanej porcji wychodzi 25 babeczek. Smacznego!!! ;)

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