








Owocowe babeczki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Zagnieść gładkie ciasto z podanych składników.
2. Wylepić nim foremki do babeczek (bardzo cienko!!!), ponakłuwać widelcem i piec w temp. 190st. (w piekarniku z termoobiegiem 170st.) na złoty kolor, tj. ok. 15 min.
3. Wystudzić, włożyć po troszkę budyniu na dno, potem nasze owoce i zalać gęstniejącą galaretką.
4. Na wierzch bita śmietana. Można posypać startą czekoladą i przyozdobić wisienką na czubek.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- żółtko - 4 sztuki
- mąka - 300 gramów
- owoce - 1 unit
- czerwona galaretka - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- bita śmietana - 1 opakowanie
- wisienki na czubek - 1 unit

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