





Tarty wiśniowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mielone migdały - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 50 gramów
- mąka - 125 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 3 łyżki
- wiśnie - 250 gramów
- śmietana - 250 mililitrów
- zagęszczacz do śmietany - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z migdałów, Kasi, cukru, mąki, jajka i mleka zagniatamy gładkie ciasto i wstawiamy na dwie godziny do lodówki.
2. Następnie rozwałkowujemy i wkładamy do foremek.
3. Nakłuwamy widelcem i pieczemy 15 minut w 200 stopniach C.
4. Wiśnie myjemy i drylujemy, śmietanę zaś ubijamy z zagęszczaczem.
5. Upieczone babeczki wypełniamy bitą śmietaną i na wierzch kładziemy wiśnie.
6. Można posypać na koniec cukrem pudrem.

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