

## babeczki babci nadziewane orzechami

**AGNIESZKA175**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąki</b>	40 DAG
<b>cukru</b>	10 dag
<b>masła</b>	15 dag
<b>kwaśnej śmietany</b>	8 dag
<b>jajko</b>	1
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>śmietany kremówki</b>	35 dag
<b>zmielonych orzechów</b>	30 dag
<b>cukier puder</b>	5 łyżek
<b>Polewa:</b>	
<b>tabliczka gorzkiej czekolady</b>	1
<b>masła</b>	1 łyżka
<b>mleko</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO; masło, mąka i cukier siekamy, wyrabiamy i schładzamy, ciastem wylepiamy natłuszczone foremki, pieczemy 35 min, nadzienie; schładzamy śmietanę ubijamy z cukrem, i mieszamy z orzechami, napętniamy babeczki, POLEWA; czekoladę roztapiamy w kąpieli wodnej i dodajemy masło i mleko i dokładnie wymieszać i połączyć babeczki