

Babeczki z kremem i malinami



AGUNESU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maliny	1 koszyczek
śmietana	1 kubek
mąka	250 gram
jajko	1 szt.
masło	100 gram
cukier puder	150 gram
serek mascarpone	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z mąki, masła i jajka zagnieść ciasto na gładką masę. Uformować kulkę i odstawić do lodówki na godzinę. Po tym czasie uformować placuszki bądź do małych foremek na tartę i piec aż się zrumienią.
- KROK 2 Śmietanę, najlepiej 36 ubić na sztywno. Mascarpone wymieszać ze 100 gramem cukru pudru a potem delikatnie połączyć ze śmietaną.
- KROK 3 Maliny umyć, włożyć do garnka, zasypać resztą cukru pudru i dusić delikatnie aż wypuszczą sok.
- KROK 4 Na upieczone placki wyłożyć krem i zimne maliny.