

Babeczki z malinami



ILKA01



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

składniki

mąka tortowa	2 szklanki
masło lub margaryna	120 g
jajko	1 szt
żółtko jajek	2 szt
śmietana	3 łyżki
cukier puder	3 łyżki

nadzienie

wiórki kokosowe	50 g
orzechy włoskie	2 garści
budyń czekoladowy	1 szt
mleko	1,5 szklanki
cukier	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiać na stolnicę ,dodać cukier , masło i posiekać . Wlać śmietanę w bić jajko i żółtka .
- KROK 2 Dodać śmietanę i wyrobić ciasto .
- KROK 3 Włożyć do lodówki na 1 godzinę .

- KROK 4 Wyjąć ciasto z lodówki , rozwałkować i wykleić foremki na babeczki.
- KROK 5 Włożyć do piekarnika i piec około 20 minut w 190 stopniach
- KROK 6 Ugotować budyń czekoladowy na mleku z dodatkiem cukru i wystudzić .Zimne babeczki napęlić budyniem i udekorować malinami , orzechami pokrojonymi i posypać kokosem .