

Babeczki z masą i owocami



ELKA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	350 g
masło	200 g
żółtko jajek	2 szt
cukier puder	50 g
cukier waniliowy	
ponadto :	
masa krówkowa	1 puszka
masło	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę łączymy z cukrami, siekamy z masłem, dodajemy żółtka i zagniatamy ciasto. Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na pół godziny do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na płat o grubości 0,5 cm, szklanką wycinamy kółka i wylepiamy nimi wcześniej natłuszczone olejem foremki. Pieczemy 15 minut w tem. 180 stopni C.

Do dekoracji:

puszka gotowej masy krówkowej

200 g masła

owoce

Masę krówkową ucieramy z masłem, napełniamy babeczki i dekorujemy owocami.