

Babeczki z masą sokową



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

| | |
|-----------------------------|--------------|
| mąka tortowa | 1 szklanka |
| margaryna | 10 dag |
| cukier puder | 3 łyżki |
| proszek do pieczenia | 0,5 łyżeczki |
| jajko | 1 |

Masa

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| napój | sok o smaku granatu 2,5 szklanki |
| budyń waniliowy | 2 |

Dodatkowo

| | |
|--------------------------------|----------------|
| bita śmietana w proszku | |
| mleko | 150 ml |
| granat | kilka ziarenek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Najpierw musimy zrobić ciasto na babeczki. Margarynę, cukier puder, mąkę i proszek do pieczenia dajemy do miski. Margarynę z tymi składnikami rozcieramy opuszkami palców, aż powstaną małe grudki.
2. Dodajemy jajko i zagniatamy ciasto.
3. Ciasto wałkujemy i wylepiamy nim foremki metalowe. Nakłuwamy ciasto widelcem.
4. Pieczemy je w 180 stopniach przez około 15 minut.
5. Studzimy.
6. Przygotowujemy masę. W szklance soku rozpuszczamy budynie. Pozostały sok wlewamy do garnka i zagotowujemy. Z kolei do niego wlewamy rozpuszczone budynie. Gotujemy aż będzie gęsta cały czas mieszając. Masę lekko studzimy, aby była ciepła a nie gorąca czy zimna.
7. Do babeczek nakładamy masę i dokładnie studzimy.
8. Następnie przygotowujemy bitą śmietaną. Śnieżkę ubijamy z mlekiem na puszystość.
9. Na babeczki nakładamy bitą śmietaną i dekorujemy ziarenkami granatu. Smacznego!