

## babeczki z owocami



**MARTA RYŻEK-KALKOWSKA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>mąka pszenna</b>	0,5 kg
<b>smalec</b>	1 łyżka
<b>margaryna</b>	120 gram
<b>żółtko jajek</b>	3 sztuki
<b>śmietana gęsta</b>	3 łyżki (śmietana 18%)
<b>cukier puder</b>	0,5 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

#### dodatkowo

<b>śmietana kremowa 30%</b>	150 ml
<b>owoce</b>	kilka gatunków
<b>fix do śmietany</b>	1 opakowanie
<b>cukier puder</b>	1 łyżeczka
<b>galaretka cytrynowa</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Składniki na ciasto zagniatamy.

- KROK 2 Ciasto rozwałkuj i foremkami odcisnij wzór foremki. Wypełnij suchą foremkę ciastem dociskając do brzegów. Babeczki pieczemy około 15 minut w 160-180 stopniach. Po upieczeniu foremki odwracamy i lekko pukamy w dno foremki, a babeczki powinny wyskoczyć.
- KROK 3 Kremówkę ubij na sztywno z 1 łyżeczką cukru pudru i śmietanfixem. Przełóż do szprycy z ozdobną końcówką i wyciśnij niewielką ilość z boku na babeczkę.
- KROK 4 Do każdej babeczki włóż kilka owoców. Galaretkę przygotuj wcześniej aby zaczęła już tężeć. Tężejąca wylej na nasze owoce. Pozostaw do schłodzenia na minimum godzinkę w lodówce.