

babeczki z serem



BOTWINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	35 dag.
margaryna	15 dag.
żółtko jaja	3 szt.
proszek do pieczenia	3/4 łyżeczki
cukier	1/3 szkl.
śmietana	4 łyżki
cukier	3 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
rodzynki	do smaku
tłuszcz	do posmarowania foremek
twaróg	50 (półtusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę pszenną wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać margarynę, cukier (1/3 szkl).
- KROK 2 Oddzielić żółtka od białek. Do wcześniejszych składników dodać żółtka. Zagnieść ciasto. Schłodzić w lodówce przez około 60 min. Foremki posmarować tłuszczem. Wykleić ciastem. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp. 180°C przez około 10 min.
- KROK 3 Ciasto wyciągnąć z foremek. Ser biały utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i śmietaną na jednolitą masę. Babeczki napełniać masą serową. W ser powkładać rodzynki.