

## Babka z bitą śmietaną

### GOTTRINA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### **kruche ciasto**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| <b>cukier puder</b> | 1 łyżka    |
| <b>kakao</b>        | 2 łyżki    |
| <b>kremówka</b>     | 1 1/2 szkl |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis na kruche ciasto znajdziecie w innym moim przepisie. Śmietankę ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy cukier puder i kakao. Delikatnie mieszamy. Gdy kruche ciasto będzie już zrobione robimy z nich małe kółka i wsadzamy do foremek przeznaczonych do babeczek, tak alby ciastem były oklejone boki foremki. Pieczemy je w piekarniku nagrzanym do 200 stopni aż się zarumienią na złoty kolor. Gdy już się upieką i przestygną do środka wkładamy przygotowaną masę.