

Cudowne nadziewane babeczki

IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

popcorn	7 dag
płatki kukurydziane	1 szklanka
krówek cukierków	40 dag
woda	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Babeczki te można podawać dwójako albo sam "farsz" albo jako "farsz w babeczce. Jeśli chcemy wykonać babeczki z nadzieniem - przygotowujemy ciasto kruche i pieczemy babeczki a następnie robimy farsz: Płatki i popcorn mieszamy, krówki podgrzewamy na małym ogniu z 6 łyżkami wody i mieszamy, aż powstanie jednolity sos. Sos wlewamy cienkim strumieniem do miseczki z popcornem i płatkami kukurydzianymi i mieszamy delikatnie drewnianą łyżką. Sos powinien dokładnie oblepić popcorn i płatki. Studzimy ok 10 min., nadal mieszając delikatnie. Masę wkładamy do foremek lub nakładamy na upieczone wcześniej babeczki z ciasta kruchego. Podajemy zimne !! Smacznego :)