

## korpusy słodkie (babczki)



### MILENKA2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	30 dag
<b>masło</b>	6 dag
<b>cukier puder</b>	10 dag
<b>jajko</b>	2
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>śmietana</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę łączymy z posiekanym masłem i cukrem. Dodajemy proszek do pieczenia, jajka i śmietanę i szybko zagniatamy. Ciasto owijamy folią i wkładamy na 30 minut do lodówki. Wyjmujemy, wałkujemy i wykładamy foremki ciastem. Pieczemy ok. 15 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.