

Krucze babeczki z gruszką i orzechem włoskim



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto kruche

masło	80 gram
mąka pszenna	1 szklanka
ocet	1 łyżeczka
jajka	2 sztuki
cukier puder	1 łyżka

nadzienie

gruszki	2 sztuki
orzechy włoskie	1/2 szklanki
miód płynny	2 łyżki

oraz

cukier puder	do oprószenia babeczek
---------------------	------------------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Mąkę posiekać z masłem i cukrem pudrem, jajka wbić do miseczki dolać ocet ,lekko roztrzepać ,dodać do ciasta.

Zagnieść ciasto.

Schłodzić 20 minut.

2.

NADZIENIE :

Gruszki obrać i pokroić w kostkę ,orzechy posiekać .

Na patelni rozpuścić miód dodać orzechy i gruszkę ,dusić około 5 minut, na koniec wsypać cynamon.

3.

Ciasto cienko rozwałkować ,wylepiać foremki , nakładać farsz, górę ozdobić paskami ciasta.

Piec 20 minut w 175 stopniach.

Po upieczeniu ostudzić i oprószyć obficie cukrem pudrem.

SMACZNEGO :)