

Krucze babeczki z kremem karpatkowym, owocami i galaretką



SKMAKOŁYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	30 dkg
margaryna	15 dkg
cukier puder	8 dkg
żółtko	3
cukier wanilinowy	1
proszek do pieczenia	na koniec łyżeczki
masa	
mleko	500 ml
masło	20 dkg

Dodatki:

dżem owocowy	
mandarynka	
galaretka	3 różne smaki
rodzynki	do dekoracji
krem do karpatki	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka, cukier waniliowy i cukier puder roztrzepać trzepaczką. Mąkę, proszek do pieczenia i margarynę posiekać nożem, dodać żółtka i wyrobić ciasto. Wyrobione ciasto wstawić na pół godziny do lodówki. Potem rozwałkować i wylepić foremki (wysmarowane margaryną i posypane bułką tartą). Babeczki upiec na złoty kolor.

Krem przygotować wg przepisu na opakowaniu.

Galaretki rozpuścić w wodzie i wylać na płaski talerz i odstawić do stężenia (ja używam po 1/2 opakowania galaretek).

Mandarynki obrać, rozdzielić i podzielić na mniejsze kawałki.

Do babeczek nakładać po łyżeczce dżemu, krem, galaretki pokrojone w kostkę, cząstki mandarynek i rodzynki.