

Mini babeczki z wędzonym łososiem



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	200g
masło	100g
jajko	
sól	szczypta
łosoś wędzony plastry	
twarogowy serek koperkowy	
koperek	
cytryna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schłodzone masło siekamy z mąką i szczyptą soli, wbijamy jajko i szybko zagniatamy jednolite ciasto a następnie wstawiamy je do lodówki na godzinę.

Piekarnik nagzewamy do 180 C.

Foremki do mini babeczek wylepiamy ciastem i pieczemy kilka minut- aż się przyrumienią.

Wyjmujemy z foremek i studzimy a następnie do każdej babeczki nakładamy porcję serka, kawałek łososa oraz mini plasterki cytryny. Dekorujemy koperkiem.