

Babeczki



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
cukier	1/2 szk
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
mąka ziemniaczana	1/4 szk
mąka tortowa	1/2 szk
woda zimna	2 łyżki
cukier waniliowy	1/2 op
borówka amerykańska	500 g
mleko zimne	300 ml
śnieżka	2 op
pałeczki czekoladowe	1 op

Do dekoracji:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć 1 cukrem na puszystą masę, pod koniec dodając wodę. Ubić na sztywno pianę z cukrem waniliowym. Do miski przełożyć utarte żółtka, ubitą pianę i przesiane przez sito obie mąki i proszek do pieczenia. Przygotować foremki do babeczek wysmarowane i wysypane kaszką manną lub wyłożone papierkami do pieczenia babeczek. Każdą foremkę napełnić na 3/4 objętości, bo ciasto wyrośnie. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 20-25 minut. Przygotować śnieżkę wg przepisu. Wystudzone babeczki udekorować ubitą śnieżką, posypać borówkami. Można dodać pałeczki czekoladowe do dekoracji