

## Krucze babeczki z kremem karpatkowym, malinami i borówką amerykańską



**ALAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	15 dkg
<b>żółtko jajek</b>	2 szt
<b>mąka pszenna</b>	30 dkg
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>Krem:</b>	
<b>margaryna</b>	25 dkg
<b>cukier puder</b>	25 dkg
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt
<b>budyń śmietankowy</b>	1 szt
<b>mleko</b>	1 szkl
<b>maliny świeże</b>	do dekoracji
<b>borówki amerykańskie</b>	do dekoracji
<b>woda zimna</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mąka, margaryna, żółtka, cukier puder i woda- zagnieść wstawić na pół godziny do lodówki. Wylepić ciastem foremki i upiec w temp 160 st. około 15 min.
- KROK 2 Krem; z mleka ,cukru waniliowego i budyniu ugotować budyń,margarynę utrzeć z cukrem pudrem i dodać zimny budyń,dobrze połączyć.

KROK 3

Babeczki napelnić kremem i ozdobić malinami i borówką amerykańską.