Babeczki borówkowe na cytrynowej pierzynce

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka pszenna	200 g
mąka krupczatka	100 g
margaryna Kasia	200 g
cukier	100 g
żółtko jajek	2 szt
sól	2 szczypta
masa	
gęsta śmietana	300 ml
galaretka cytrynowa	1 szt
borówka amerykańska	300 g
woda	150 (przegotowana, gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obie mąki wysypać na stolnicę, dodać żółtka, sól i pokrojoną zimną Kasię.
Wszystko posiekać nożem lub siekaczką do ciasta aż będą grudki.
Następnie zagnieść ciasto i zawinięte w folię spożywczą włożyć do lodówki aby się schłodziło.
Ciasto wyjąć z lodówki podzielić na 20 kulek wielkości troszkę większej niż orzech włoski.
Wylepić ciastem foremki do babeczek i nakłuć ciasto widelcem.
Piec babeczki w temperaturze 200 stopni przez 10 minut.
Wystudzone babeczki wyjąć z foremek odwracając je do góry dnem.
Galaretkę rozrobić w wodzie i schłodzić.
Gdy jest lekko gęsta dodać do niej śmietanę i zmiksować.
Wstawić do lekkiego stężenia do lodówki.
Gdy masa ma odpowiednia konsystencję przełożyć do szprycy i wycisnąć ją na babeczki.
Na koniec na każdą babeczkę ułożyć borówki.