

Babeczki borówkowe na cytrynowej pierzynie



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 odpowiednią konsystencję przełożyć do szprycy i wycisnąć ją na babeczki. Na koniec na każdą babeczkę ułożyć borówki.

