

Krucze babeczki z nadzieniem budyniowym



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
cukier puder	10 dkg
żółtko jajek	2 szt
margaryna lub masło	20 dkg
sól	szczypta
masło	0,5 kostki
budyń waniliowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, margarynę, żółtka, cukier puder i szczyptę soli zagnieść i włożyć do lodówki na minimum 2 godziny. Po tym czasie rozwałkować i wylepic natłuszczone foremki do babeczek. Piec około 10-15 minut w temp. 180 stopni. Budyń ugotować wg przepisu. Schłodzić i zmiksować z miękkim masłem (można dodać cukru pudru jeżeli jest mało słodki). Babeczki wypełnić kremem i udekorować owocami.