

## Babeczki z bitą śmietaną



#DELETED#PIOTREK71618835028



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	25 dag
<b>cukier puder</b>	8 łyżek stołowych
<b>masło</b>	15 dag
<b>Bitą śmietaną</b>	1 butelka
<b>jaja</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyrabiamy ciasto z mąki, masła, jaj i cukru(5 łyżek). Wyrabiane ciasto wstawiamy do lodówki na 30 min. Następnie rozwałkujemy na grubość około 0,5 cm, po czym wykładamy na foremki. Pieczemy 20 minut w temperaturze 180°C. w międzyczasie ubijamy śmietaną z cukrem pudrem. Po upieczeniu odstawiamy do ostygnięcia i napełniamy bitą śmietaną. Babeczki możemy udekorować dowolnymi owocami.