

Kruche babeczki z truskawkową pianką



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	3 szt
śmietana 12%	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
cukier wanilinowy	1 szt
margaryna	15 dag
galaretka truskawkowa	1 szt
Ponadto: perłowa posypka	
Pianka:	1/2 l
śmietana kremówka	1/2 l
Ciasto:	2 szklanki
mąka krupczatka	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki ciasta połączyć, a margarynę posiekać nożem.
- KROK 2 Następnie zagnieść ciasto. Wstawić na godzinę do lodówki.
- KROK 3 Małe foremki posmarować margaryną żeby nie przywierały i wylepić ciastem. Następnie wstawić do piekarnika i piec do zrumienienia.
- KROK 4 Babeczki wyjąć z foremek i ostudzić.
- KROK 5 Pianka: śmietanę 30% ubić na sztywno. Następnie dodać ostudzoną, rozpuszczoną wcześniej w 1/2 szklanki wrzącej wody galaretkę truskawkową i zmiksować.

KROK 6 Szprycę napętnić pianką i nakładać na babeczki.

KROK 7 Tak napętnione babeczki udekorować kolorową posypką perłową.