

Krucze babeczki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	0,5 kg
margaryna	20 dag
żółtko jajek	3 szt
śmietana	3 łyżki
cukier puder	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	do smaku
mleko	500 ml
galaretka wiśniowa	1 szt
kakao	3 łyżki
bita śmietana	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksuj żółtko i cukier puder. Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia, zetrzyj margarynę i wymieszaj. Dodaj zmiksowane jajka z cukrem, śmietaną, szczyptę soli i zagnieć ciasto. Odłóż ciasto na około pół godziny do lodówki. Następnie rozwałkuj ciasto, urwij mały kawałek ciasta i ulepkulkę. Włóż ją do foremki i wylep dokładnie i dość cienko. Piecz w 180°C aż ciasto nabierze ładnego złoto-brązowego koloru (około 20 minut).

Masa:

Do bitej śmietany "śnieżka" dodaj mleko, ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj rozpuszczoną w niewielkiej ilości galaretkę (dzięki temu bita śmietana nabierze owocowego smaku, ponadto będzie bardziej sztywna). Połowę bitej śmietany wykładaj na schłodzone babeczki, do drugiej połowy dodaje kakao, wymieszaj i wyłóż pozostałą część. Dekoruj według własnego uznania.

