

Babeczki z kremem i owocami



JODAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
cukier puder	6 łyżek
masło	0.5 kostki
żółtko jajek	2 szt
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	do smaku
bita śmietana	do smaku
galaretka truskawkowa	1 szt
mandarynka	3 szt
kiwi	1 szti

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę rozpuszczamy w 1szklance wody. Margarynę rozetrzeć z mąką, cukrem pudrem i waniliowym (szczyptą soli) oraz żółtkami. Wyrobić jednolitą masę (na początku trochę się rozsypuje ale na pewno się skleji). Porcjami ciasta cienko wylepiać foremki na babeczki. Piec na złoty kolor).

Ostudzone babeczki posmarować lekko czekoladą-odstawić do skrzepnięcia polewy.

Bitą śmietaną przygotować wg przepisu (można ew. dodać troszkę rozpuszczonej żelatyny w mleku). Napełniać i udekorować babeczki.