

Wielkanocne babeczki z serem



OWOCÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	20 dag
cukier	10 dag
masło	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana	1 łyżka
cukier wanilinowy	1 opakowanie

Masa serowa

ser biały	30 dag
jajko	3 sztuki
masło	10 dag
cukier puder	10 dag
mąka kartoflana	1 łyżeczka
cukier wanilinowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Mąkę przesiać przez sito, dodać proszek. Do miski dać masło i cukry. Utrzeć razem ze sobą. Do mąki dodać utarte masło, jajko, żółtko i śmietanę. Wyrobić ciasto. Odrzywać po trochu i wkladać do foremek na babeczki wysmarowanych masłem. **MASA SEROWA:** ser zmielić dwa razy. Dodać pozostałe składniki i utrzeć wszystko ze sobą. Nakładać na ciasto do foremek. Piec babeczki ok. 40 minut. Posypać pudrem po upieczeniu.

