

Babeczki serowo-ananasowe



BARBARA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	20 dkg
masło	12,5 dkg
cukier puder	10 dkg
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
cukier waniliowy	1 opakowanie
miękkie masło	2 łyżki
cukier puder	3 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
ser na sernik	20 dkg
aromat cytrynowy	1 kropla
ananas w puszcze	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zarobić ciasto:

Mąkę posiekać z cukrem, cukrem waniliowym i masłem. Następnie dodać jajko i żółtko jaja i zarobić gładkie ciasto. Włożyć do lodówki na pół godziny do schłodzenia a następnie rozwałkować i wylepiać nim foremki.

Przygotować ser:

Dokładnie utrzeć wszystkie składniki aż powstanie gładka masa. Ser nakładać do foremek wyłożonych ciastem. Na ser ułożyć po troszkę pokrojonego ananasa (ilość zależy od gustu)

Piec w 180°C aż się zarumieni (ja pieklam około 30min. ale każdy piekarnik piecze inaczej)