

Krucze babeczki z bitą śmietaną



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	15 dkg
mąka	20 dkg
jajko	1 szt
cukier	10 dkg
kremówka	0,5 l
cukier puder	3 łyżki
śmietan fix	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła, jajka, i cukru zagnieść ciasto i włożyć na 2 h do lodówki. Foremki wylepiać ciastem i piec w 160 st około 15-20 min.
Zimną kremówkę ubić na sztywno dodać cukier puder i śmietan fixy i chwilę miksować. Zimne foremki nappełnić bitą śmietaną.