

Babeczki z kemem



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1\2 kostki
cukier	1 szklanka
mąka	2,5 szkl
proszek do pieczenia łyżka	
jajko	4
ulubiony zapach do ciasta	
Krem:	
budynie waniliowe	2
mleko	1\2 l.
kostka masła	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy w miseczce z cukrem i proszkiem do pieczenia, wbijamy jajka, margarynę , zapach i wyrabiamy gładkie ciasto [gdy będzie nam się lepilo do rąk, dodajmy trochę mąki] .Wstawmy na pół godziny do lodówki. W tym czasie mamy chwilkę to przygotujmy sobie krem: Budynie ugotuj w 1\2 litra mleka , ostudź i zmiksuj z miękkim masłem, stopniowo dodając budyń. Foremki do babeczek wysmaruj tłuszczem, wylep ciasto i piecz ok. 15 min w piekarniku. Na koniec udekoruj kremem za pomocą szprycy.