

korpusy słodkie (babeczki)



MILENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
masło	6 dag
cukier puder	10 dag
jajko	2
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę łączymy z posiekanym masłem i cukrem. Dodajemy proszek do pieczenia, jajka i śmietanę i szybko zagniatamy. Ciasto owijamy folią i wkładamy na 30 minut do lodówki. Wyjmujemy, wałkujemy i układamy foremki ciastem. Pieczemy ok. 15 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.