

## Babeczki z bitą śmietaną



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| <b>mąki</b>          | 15 dag      |
| <b>masła</b>         | 8 dag       |
| <b>żółtko jajek</b>  | 2           |
| <b>cukru pudru</b>   | 4 dag       |
| <b>kremówki</b>      | 25 dag      |
| <b>laski wanilii</b> | 1/2         |
| <b>bezów</b>         | kilka sztuk |
| <b>truskawek</b>     | kilka sztuk |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać dodać masło i żółtka utarte z cukrem. Zagnieść ciasto i odstawić je na 30 minut do lodówki. Następnie rozwałkować i wylepić małymi kawałkami foremki do babek. Piec na złoty kolor w temp. 175 stopni. Śmietanę ubić na sztywno i fixem i rdzeniem wanilii. Truskawki drobno pokroić, bezy pokruszyć wszystko dodać do śmietany delikatnie mieszając. Każdą jedną babeczkę napęlnić tak przygotowaną masą.