

Krucze babeczki z budyniem i owocami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki krupczatki	2 szklanki
margaryny	15 - 20 dag
żółtko jajek	2 szt
cukru pudru	2/3 szkl
budyniu waniliowego	1 opak
galaretki owocowej	1 opak
agrest	
truskawki	
maliny świeże	
jagody	
czereśnie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyrobić ciasto nożem, a następnie szybko zagnieść ręką, zawinąć w folię i wstawić na 30 minut do lodówki. Schłodzone ciasto podzielić na pół, z każdej części uformować wałek o średnicy 3 cm. podzielić każdy na 16 równych plasterków i wylepić nimi foremki babeczek.

Foremki ułożyć na blasze i piec w gorącym ok 220 stopni C piekarniku 15 - 20 minut na złoty kolor.

Po upieczeniu ustawić na stolnicy "do góry nogami", a gdy przestygną lekko uderzać trzonkiem noża w dno foremek i wyjąć babeczki.

Nie ruszać dopóki nie ostygną.

Przyrządzić budyń wg przepisu na opakowaniu i lekko ostudzić.

Owoce umyć, osączyć.

Babeczki napełniać budyniem bezpośrednio przed podaniem, a na wierzchu ułożyć owoce, połączyć tężejącą galaretką (przygotowaną w mniejszej o 1/3 ilości wody, niż podana na opakowaniu).

Wstawić do lodówki na minimum 20 minut.

