

Babeczki



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
żółtko jajek	1 sztuka
masło	250 g
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę , cukier i masło siekamy, następnie dodajemy żółtko, jajko, sól i gałkę muskatołową. Wyrabiamy ciasto a następnie zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok godzinkę. Ciasto wałkujemy a następnie wykładamy babeczki i pieczemy w temperaturze 180\°C przez ok 25 min. Babeczki są świetne do farszów. Smacznego !!