

Babeczki z marcepanowymi kwiatkami



Autor: **monialubi**
Przepisów: **235** Ocena: **2389**

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 120g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 120g miękkiego masła
- 120g cukru
- 2 jajka
- kilka kropel aromatu migdałowego
- 200g surowej masy marcepanowej
- 2 łyżki dżemu morelowego
- cukier puder
- ew. barwnik spożywczy

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Formę do babeczek (12 sztuk) wyłożyć papierowymi foremkami.
- 2 Mąkę i proszek do pieczenia przesiać do miski. Dodać masło, cukier, jajka i aromat. Zmiksować aż ciasto będzie gładkie. Przełożyć do foremek.
- 3 Piec 20 minut, aż babeczki zrobią się złotobrązowe. Po upieczeniu ostudzić na kratce.
- 4 Masę marcepanową zagnieść i rozwałkować na grubość maks. 0,5cm na posypanej cukrem pudrem stolnicy. Okrągłą foremką do wykrawania ciastek o śr. 3cm wyciąć 48-60 kótek. Babeczki posmarować podgrzany dżemem. Z kótek uformować płatki i przymocować po 4-5 płatków do każdej babeczki. Z resztek masy zrobić kuleczki, ewentualnie zafarbować i umieścić pośrodku każdego kwiatka.

Twoje notatki do przepisu: