

Babeczki z masą

Autor: **Shanti**

Przepisów: 2 Ocena: 11



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- szklanka cukru
- pół szklanki wody
- 4 jajka
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 mąki krupczatki

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka razem z cukrem wymieszać mikserem, po czym dodać mąkę pomieszaną z proszkiem do pieczenia i mąką krupczatką. Dokładnie jeszcze raz wszystko wymieszać mikserem.
- 2 Ciasto mamy gotowe. Jeśli chodzi o krem, każdy robi według własnego uznania. Powiem szczerze, że sama kupiłam krem w opakowaniu, ponieważ nie miałam czasu na zrobienie go, ale jeśli posiadacie sprawdzony przepis na krem można go przyrządzić bez żadnych zastrzeżeń, lecz trzeba wiedzieć, że krem musi trochę stężeć po nałożeniu go na babeczki. Inaczej zacnie nam spływać i nie zostanie po nim żaden ślad. Babeczki pieczemy 20 minut (choć zależy to też od piekarnika) w 180°C. Jeszcze wspomnę, że foremki do babeczek można wykorzystywać różne. Duże, małe... według mnie, najlepsze są małe, ponieważ uzyskamy więcej babeczek i pieką się o wiele szybciej.

Twoje notatki do przepisu: