

Babeczki z oscypkami



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **4931**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- około 120 g mąki tortowej
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- 2 łyżki wody
- Dodatki:
- 1 mały oscypek niewędzony
- 1 mały oscypek wędzony
- 3-4 korbacze niewędzone
- 4 łyżki śmietany 18%
- 1 jajko
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy. Dodajemy jajko, olej i wodę. Zagniatamy gładkie ciasto. Ciasto podsypujemy lekko mąką i rozwałkowujemy na średnią grubość (około 0,5 cm). Wycinamy kwadraty, którymi wykładamy wysmarowaną olejem formę do muffinek.
- 2 Oscypki kroimy w cienkie plasterki i wykładamy je do muffinek. Na górę wkładamy pokrojone na mniejsze kawałki korbacze. W miseczce łączymy śmietanę, jajko, pieprz, sól i zalewamy babeczki.
- 3 Babeczki pieczemy w 180°C (160°C z termoobiegiem) przez około 30 – 35 minut.

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: