

Babeczki z truskawkowym musem

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7148**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kruche spody babeczek
- truskawki
- cukier puder
- żelatyna
- migdały
- czekalodowa polewa

Sposób przygotowania:

- 1 Do 400 g truskawek dodałam 4 łyżeczki cukru pudru i 100 ml naturalnego jogurtu. Zblendowałam tak, aby pozostawić cząstki truskawek. W 1/4 szklanki chłodnej wody rozpuściłam 2 łyżeczki żelatyny, kiedy napęczniała, podgrzałam i lekko ciepłą dodałam do masy truskawkowej. Wymieszałam i wstawiłam do lodówki na ok. 10 minut. Po tym czasie napełniałam gotowe spody babeczek musem, posypałam płatkami migdałów i musnęłam czekoladą. Z takiej porcji wychodzi ok. 50 babeczek.

Twoje notatki do przepisu: