

Kruche babeczki



Autor: **Bobra**
Przepisów: 9 Ocena: 118

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Mąka tortowa 30 dag
- Cukier trzcinowy 10 dag
- Margaryna 15 dag
- żółtko jaja kurzego 2 szt
- sól - szczypta
- śmietanka 36% 0,5 l
- Cukier puder 2 łyżki
- owoce

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę siekamy z chłodnym masłem i cukrem pudrem. Dodajemy żółtka i szybko zagniatamy ciast. Jeśli ciast będzie się "sypało" można dodać łyżkę kwaśnej śmietany. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i umieszczamy na 2-3 godziny w lodówce. Po tym czasie rozwałkujemy ciasto na grubość o 3-5 mm i wypełniamy nim foremki.
- 2 Babeczki pieczemy w nagrzanym do 180 C piekarniku do czasu kiedy uzyskają złoto - brązowy kolor. Następnie wyjmujemy je i pozostawiamy do ostygnięcia. Babeczki bez problemu odchodzą od foremek, więc ich wyjęcie nie stworzy problemów. Wystudzone babeczki napełniamy ubitą z cukrem pudrem kremówką lub jeśli ktoś woli wybranym przez siebie kremem (świetnie sprawdza się tu krem budyniowy lub waniliowy).
- 3 Do dekoracji można użyć owoców, galaretki, gotowych ozdób lub czego dusza zapagnie. Jeśli zdecydujecie się na owoce to dobrze jest je "polakierować" za pomocą galaretki - tak przygotowane będą się pięknie prezentować i smakować wyjątkowo.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: