

---

# Babeczki kruche ze śmietaną i poziomkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4349 razy.

## Ciasto:

30 dag mąki,

15 dag margaryny,

4 dag cukru,

1 jajko,

kilka łyżek śmietany,

sól

## Nadzienie:

2 szklanki śmietanki kremówki,

15 dag cukru pudru,

cukier waniliowy,

20 dag poziomek

Poziomki przebrać , umyć , osączyć , usuwając szypułki. Mąkę przesiać na stolnicę, wyłożyć margarynę i szerokim nożem dokładnie posiekać . Dodać cukier, jajko i śmietanę. Wszystkie składniki wymieszać i szybko połączyć . Zostawić ciasto przykryte ściereczką w chłodnym miejscu na 20 minut. Następnie rozwałkować na grubość 3 mm, wyciąć krążki i włożyć do małych foremek wyrównując brzegi. Wstawić do piekarnika i upiec na złoty kolor (180 C). Śmietanę kremówkę ubić , dodając pod koniec cukier puder i cukier waniliowy. Upieczone babeczki wyjąć z foremek, nałożyć na nie do środka bitą śmietanę, na wierzch poziomki.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>