Babeczki półfrancuskie z owocami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4422 razy.

ciasto:

40 dag (2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

2/3 szklanki wody

krem:

1 jajo,

5 łyżek gęstej śmietany,

10-15 dag (5-8 łyżek) cukru,

cukier waniliowy,

50-75 dag owoców (np. agrest, truskawki, śliwki, morele, jagody, wiśnie, jabłka itp.)

Margarynę posiekać z mąką, dodać wodę i bardzo szybko zarobić ciasto. Schłodzić je w lodówce, rozwałkować na placek grubości około 1/2 cm. Przykryć nim foremki ułożone jedna obok drugiej, docisnąć wałkiem, a następnie dokładnie wylepić palcami. Ułożyć foremki na blasze. Do każdej włożyć uprzednio czyszczone i ewentualnie rozdrobnione owoce, wlać 2-3 łyżeczki kremu.

Krem: Ubić pianę z białka, usztywniając ją cukrem i dokładnie wymieszać z żółtkami i śmietaną. Babeczki piec w bardzo gorącym piekarniku 15-20 min. Można również upiec same babeczki i po ostudzeniu napełnić je dowolnym kremem lub masą.

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

Hej czy znasz strone z " jak zrobić ciastka bez mąki przennej????"
Nadesłał(a):asiunia <asia.paluszynska@vp.pl> 2005-12-19 15:12:30

spróbowałam przepisu mnnniam
Nadesłał(a):lza <j.stzrop@neostrada.pl> 2006-10-15 14:10:46