
Krucze babeczki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3934 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

15 dag smalcu,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

5 żółtek,

1 jajo

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać margarynę i smalec, posiekać nożem. Dodać żółtka, jajo i cukier. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce (30-60 min). czysto umyte i wysuszone foremki ustawić obok siebie. Z ciasta rozwałkować placek grubości około 1/2 cm Przenieść go wałkiem na foremek i wcisnąć dłonią do środka. Zbywające ciasto usunąć, a foremki dokładnie wylepić. Foremki z ciastem ustawić na blasze i piec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Po upieczeniu odwrócić foremki dnem do góry i ostrożnie wyjąć babeczki. W miarę potrzeby trzonkiem noża uderzać lekko w dno foremki. Po ostudzeniu napełnić dowolnym kremem.

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