
Babeczki kruche z kremem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6837 razy.

MAKA: 25 dag

CUKIER PUDER: 7 łyżek

MASŁO: 15 dag

JAJKA: 2

AROMAT:

Uwagi: masło - może być margaryna, zapach waniliowy, potrzebny krem - przepis "Krem do babeczek".

Przesianą mąkę posiekać z tłuszczem, dodać jajka, cukier, aromat. Ciasto wyrobić i wstawić do lodówki na 1/2 godziny. Następnie rozwałkować ciasto na grubość 1/2 cm i wylepić nim foremki. Ustawić je na blasze i piec na jasnożółty kolor. Po upieczeniu ustawić foremki dnem do góry i uderzyć nożem w ich dno, aby babeczki wyszły z formy bez uszkodzeń. Ostudzić i zimne napełnić kremem.

zrobiłam te babeczki i muszę stwierdzić że są wyśmienite

Nadesłał(a): 2008-11-05 16:11:59