

Babeczki z konfiturą wiśniową i morelami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



babeczki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 200 g
- schłodzone masło - 100 g
- sól - szczypta(y)
- żółtko -
- ubita śmietana - 1/2 szkl.
- jogurt naturalny - 1/2 szkl.
- konfitury wiśniowe - 4 łyżka(i)
- morele - 1/2 kg

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę ze szczyptą soli i masła posiekać nożem. Dodać żółtko roztrzepane w 3 łyżeczkach lodowatej wody i szybko zagnieść ciasto. Uformować kulkę, owinać folią i włożyć na godzinę do lodówki. Ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm i wyłożyć nim foremki. Nakłuć ciasto widelcem i piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do 200 C na złoty kolor. Wyjąć babeczki z foremek Nałożyć po łyżeczce konfitur i łyżeczce bitej śmietany wymieszanej z jogurtem. Na wierzchu ułożyć pokrojone morele.