

Babeczki z poziomkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Babeczki z poziomkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 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 -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę zmieszać z margaryną. Dodać cukier, jajko i śmietanę. Wszystkie składniki wymieszać i szybko połączyć. Ciasto zostawić w chłodnym miejscu na 20 min. Następnie rozwałkować na grubość 3 mm, wyciąć krążki i włożyć do małych foremek. Wstawić do piekarnika i upiec na złoty kolor w temperaturze 150 stopni. Ubić śmietanę kremówkę, dodając pod koniec cukier puder i cukier waniliowy. Upieczone babeczki wyjąć z foremek, nałożyć na nie bitą śmietanę i poziomki.