

Babeczki z masą kajmakową

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 4 Stycznia 2014r. o 21:24

Tagi: krusze ciasto, boże narodzenie, do kawy, masa kajmakowa, krusze babeczki, na święta, z galaretką, z masłem

Rodzaj dania: ciasta. ciasteczka potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	400	g	dodatki
margaryna	1	kostka	nabiał
cukier puder	150	g	dodatki
żółtko	1	szt.	nabiał
śmietana 10%	1	łyżka	nabiał
masa krówkowa	1	opakowanie	dodatki
masło	1	kostka	nabiał
spirytus	1	łyżka	alkohole i napoje
galaretka truskawkowa	1	szt.	dodatki
wisnie w zalewie	1	opakowanie	owoce

Opis

Na około 40 babeczek. Galaretkę przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu, schłodzić do stężenia.

Z mąki, margaryny, cukru pudru, żółtek i śmietany przygotować krusze ciasto i wykleić nim foremki na babeczki. Piec około 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni na złoty kolor.

Masło utrzeć na puch i dodawać po łyżce masę kajmakową.

Na końcu dodać spirytus. Do wystudzonych babeczek

wkładać po 2-3 wisienki z syropu. Przykrywać masą.

Galaretkę pokroić w kostkę i ułożyć na masie. Udekorować

polewą. Smacznego :)



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: