

Babeczki

Autor: **Surii**Przepisów: **13** Ocena: **186**

3-4 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- kruche ciasto - może być gotowe
- dżem o ulubionym smaku
- krem karpatkowy
- mleko
- dodatki: według upodobań-owoce, czekolada, rodzyunki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto w foremkach nakłuć i piec ok 15 minut w 170 stopniach. Wystudzić.
2. Na spód upieczonych babeczek wyłożyć łyżeczkę ulubionego dżemu.
3. Krem karpatkowy rozrobić z mlekiem według przepisu na opakowaniu.
4. Przełożyć do rękawa cukierniczego i nałożyć na ostudzone babeczki. Można zrobić to zwykłą łyżką.
5. Udekorować według upodobań. U mnie rodzynkami i wiórkami czekoladowymi.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: