



Babeczki z truskawkami

Autor: Kamila O

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę pszenna przesiać z kakao na stolnicę, dodać margarynę, cukier puder i razem posiekać, dodać żółtka oraz wodę zimną. Wszystkie składniki wyrobić szybko by połączyły się na jednolitą masę.

Krok 2

Ciasto włożyć do woreczka foliowego i schować na 30 minut do lodówki. Ciasto wyjąć, rozwałkować na stolnicy na pół cm i foremką do babeczki wykrawać krążki, a następnie wylepiać nimi foremeczek dociskając do brzegów.

Krok 3

Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20-25 minut. Upieczone babeczki wystudzić, wyjąć z foremek.

Krok 4

Budyń ugotować na mleku z dodatkiem cukru. nakładać do upieczonych babeczek, na wierzchu położyć plasterki truskawek i posypać cukrem perlistym.

Składniki:

40 dag mąki pszennej

20 dag margaryny

2 łyżki cukru pudru

2 żółtka

2 łyżki zimnej wody

2 łyżeczki kakao

½ l mleka Łaciate

1 opak. budyniu czekoladowego

2 łyżeczki cukru

Truskawki

Cukier perlisty