

Gruszkowe babeczki

Przepis dodany przez użytkownika oliwia02



babeczki są pyszniętkie

Ilość porcji: 5-6

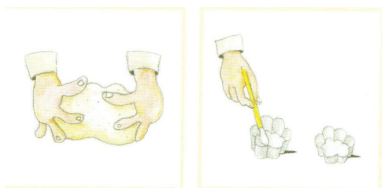
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 szkl.
- masło - 100 g
- cukier puder - pół szkl.
- cukier waniliowy -
- żółtka - 2
- śmietana - 1 łyżka(i)
- masło (do wysmarowania foremek) - 1 łyżka(i)
- kasza manna -
- kremówka - 1 szkl.
- cukier puder - 1 łyżka(i)
- gruszki - 2 szt.
- płatki migdałowe -

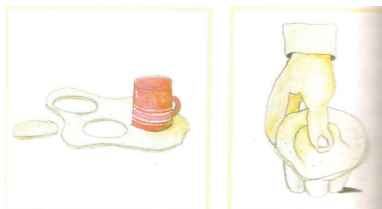
Etapy przyrządzania:

1.



Przesiej mąkę i dodaj masło. Posiekaj je nożem. Dodaj cukier puder, cukier waniliowy, żółtka, śmietanę i szybko zagnieć ciasto. Uformuj kulę owiń ją folią spożywczą i włóż na godzinę do lodówki. W tym czasie posmaruj foremki tłuszczem i wysyp kaszą manną. Kiedy ciasto się schłodzi rozwałkuj je na cienki placek.

2.



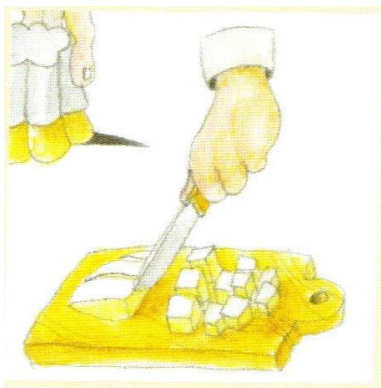
Za pomocą kubka wykrawaj kółka z rozwałkowanego placka. Wypełnij kółkami foremki. Włóż je do nagrzanego do 200-220 stopni piekarnika na około 15 minut.

3.



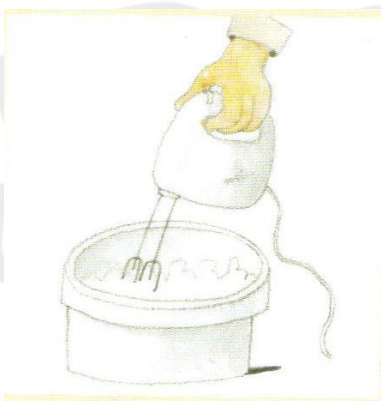
Gdy babeczki upieką się, odstaw je na kilka minut, aby trochę przestygły, a następnie wyjmij je delikatnie z foremek.

4.



Umyj gruszki, obierz je ze skórki i pokrój w dużą kostkę.

5.



Wlej do misy miksera kremówkę, wsyp cukier puder i ubij na sztywną pianę. Dodaj gruszki i delikatnie wymieszaj.

6.



Napełnij pianą każdą babeczkę i posyp wierzch płatkami migdałów.