

Babeczki z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



babeczki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 13 dag
- proszek do pieczenia - 1/4 łyżeczka(i)
- masło - 6 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.
- przecier jabłkowy - 1 i 1/2 filiżanki
- cukier puder - 10 dag
- mielone prażone migdały - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, zagnieść z masłem, 6 dag cukru pudru i jajkiem. Zawinąć w folię i włożyć na godzinę do lodówki

2.

Mus jabłkowy połączyć z migdałami.

3.

Rozwałkować 2/3 ciasta, wyłożyć foremki i docisnąć do ścianek. Napełnić jabłkami. Resztę ciasta rozwałkować, wyciąć pustą foremką 8 placuszków. Brzeje posmarować zimną wodą. Krążki ciasta ułożyć na napełnionych foremkach i dobrze przycisnąć.

4.

Piec 25 minut w temp. 175 C. Gorące oddzielić nożem od foremek, ale wyciągnąć dopiero po ostudzeniu. Opruszyć resztą cukru pudru.