





Babeczki z ptasim mleczkiem

 smakujmy


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

mąka - 2 szklanka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masło - 25 dag

cukier - 2 łyżka

Nadzienienie: -

galaretka - 1 opakowanie

mleko skondensowane niesłodzone
- 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ze składników zrobić kruche ciasto. Rozwałkować, i wylepić foremki na babeczki. Piec ok. 15 min w temp. 180 st. C.

Galaretkę rozpuścić w 125 ml wrzątku. Odstawić do ostudzenia. Mleko ubić mikserem. Wlać tężejącą galaretkę. Masę nałożyć do szprycy i od razu nadziewać wystudzone babeczki. Należy zrobić to w miarę szybko, gdyż potem brzydko wygląda masa, robią się w niej „dziurki”. Gotowe udekorować kolorową posypką.