



## Waniliowe babeczki z brzoskwiniami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna tortowa - 2 szklanka  
masło - 120 g  
żółtko - 1 szt.  
cukier puder - 100 g  
cukier waniliowy - 1 łyżka  
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
śmietana gęsta - 2-3 łyżka  
sok z cytryny - 1 łyżka  
Pozostałe składniki: -

brzoskwinie średniej wielkości - 10 szt.  
biszkopty pokruszone - 1/3 szklanka  
cukier waniliowy - 3 łyżeczka  
śmietana kremówka - 200 ml  
cukier puder - 2 łyżka  
fix do śmietany (opcjonalnie) - 1 opakowanie  
maliny świeże - - trochę  
płatki migdałowe - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Brzoskwinie obrać, podzielić na połówki, usunąć pestki. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, posiekać z masłem. Dodać żółtko, sok z cytryny, cukier z wanilią, śmietanę i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce przez 20 minut.

**KROK 2:** Następnie rozwałkować, wylepić foremki, nakłuć widelcem, posypać startymi biszkoptami. Ułożyć połówki brzoskwiń, posypać cukrem z wanilią. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 20-30 minut. Upieczone ostudzić, wyjąć z foremek.

**KROK 3:** Zimną śmietanę z cukrem pudrem i śmietan fix ubić na sztywną pianę. Napęlnić szprycę cukierniczą, ozdobić zimne babeczki. Ułożyć świeże maliny i płatki migdałowe.