

## Kruche babeczki z winogronami



czas przygotowania: **75 min**



poziom trudności: **średni**



### Składniki

#### CIASTO:

- mąka pszenna - 200 g
- wiórki kokosowe - 50 g
- masło - 125 g
- żółtka jaj - 4 sztuki
- cukier - 100 g

#### KREM:

- krem do karpátky Gellwe - 1 opakowanie
- galaretkę cytrynową Gellwe - 1 opakowanie
- winogrona - 1,5 szklanki

### Sposób przygotowania

- 1 Ze wszystkich składników wyrób ciasto i pozostaw w chłodnym miejscu na 1 godzinę aby „odpoczęło”.
- 2 Rozwałkowanym ciastem wylep foremki do babeczek i wypiecz na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C.
- 3 Przygotuj krem do Karpátky Gellwe według przepisu na opakowaniu.
- 4 Do upieczonych babeczek przełóż krem do karpátky Gellwe. Na wierzch ułóż winogrona.
- 5 Tak przygotowane babeczki polej tężejącą galaretką cytrynową Gellwe przygotowaną według przepisu podanego na opakowaniu.
- 6 Smacznego!



**Produkty Gellwe użyte w przepisie**  
**Krucze babeczki z winogronami**



**Galaretka – smak cytrynowy**

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



**Krem do karpatek**

Pyszny krem do karpatek. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe.  
Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g