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 karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa 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 Karpatki Gellwe według przepisu na opakowaniu.
4. Do upieczonych babeczek przełóż krem do karpatki 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
Kruche babeczki z winogronami

Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Krem do karpatki

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

Opakowanie zawiera: 145g