



## Sposób przygotowania

Masło i margarynę posiekać z mąką. Dodać cukier puder i żółtka. Zagnieść ciasto i schłodzić ok. 30 minut. Ciastem wylepiać wysmarowane tłuszczem foremki. Piec na złoty kolor ok. 15-20 minut w temp. 170 stopni. Do każdej babeczki nałożyć łyżeczkę dżemu truskawkowego następnie przy użyciu szprycy nakładać krem. Babeczki udekorować startą czekoladą. Dodatkowy element: masa truskawkowa

## Babeczki truskawkowe



### Składniki

- 2 szkl. mąka
- 2 szt. żółtko
- 0.5 szkl. cukier puder
- 12 dag margaryna
- 8 dag masło
- 2 łyżki tłuszcz do wysmarowania foremek
- 2 paski czekolada
- 1 słoik dżem truskawkowy (u mnie domowej roboty)