

# Babeczki z truskawkami na wierzchu



# Opis wskazówki

Co zrobić aby truskawki w babeczkach nie opadły na dno podczas pieczenia

Podczas pieczenia babeczek z truskawkami należy po umyciu owoce osączyć dobrze na ręczniku kuchennym. Następnie pokroić na mniejsze kawałki ale nie za drobno aby nie puściły soku. Nie dodawać do masy tylko ułożyć po kilka na wierzchu babeczek bez posypywania cukrem. Podczas pieczenia truskawki nie opadną na dno lecz będą na widoczne na wierzchu.