





Babeczki z galaretką

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 150 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajko - 4 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- polewa z białej czekolady - 1 opakowanie
- kolorowa posypka - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę rozpuść w szklance gorącej wody i wlej do płaskiej formy tak, aby wysokość galaretki była nie wyższa niż 1 cm. Odstaw do stężenia.
2. Żółtka utrzyj do białości z Kasią i cukrem. Gdy masa będzie puszysta, dodaj skórkę startą z cytryny. Ubij na sztywno pianę z białek i dodaj do masy.
3. Na końcu wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wymieszaj delikatnie łyżką.
4. Ciasto wkładaj do połowy wysokości małych foremek z kominkiem wcześniej wysmarowanych Kasią i wysypanych mąką. Piecz ok. 10-15 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Upieczone babeczki wyjmij z foremek.
5. Gdy ostygną, polej rozpuszczoną w kąpeli wodnej polewą czekoladową i posyp cukrową posypką.
6. Formę z galaretką zanurz na kilka sekund w gorącej wodzie i natychmiast odwracając do góry dnem wyłóż galaretkę na deskę. Z galaretki wycinaj foremką do ciasteczek serduszka i układaj na babeczkach.
7. Ten przepis możesz przygotować szybciej z naszymi Babeczkami nic do dodania.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl