






przepisy.pl

Czekoladowe babeczki



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  160 °C

 foremki do babeczek

Składniki:

masa jasna

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 50 gramów
- mąka pszenna - 130 gramów
- sól - 1 szczypta
- żółtko - 1 sztuka
- woda - 2 łyżki
- czekolada mleczna - 50 gramów

Masa ciemna

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 50 gramów
- kakao - 20 gramów
- czekolada mleczna - 50 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- duże jajka - 2 sztuki
- cukier wanilinowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj jasną masę. Włóż do miski posiekaną Kasię i cukier, dodaj żółtko, mąkę i sól, wymieszaj mikserem.
2. Następnie dodaj drobno posiekaną czekoladę i ponownie wymieszaj. Ciasto zagnieć.
3. Jasną masę uformuj w wałek i podziel na 14 części. Wylep masą małe silikonowe foremki do babeczek.
4. Przygotuj ciemną masę. W rondelku roztop Kasię, dodaj 2 łyżki wody, cukier i kakao. Mieszaj, aż cukier się rozpuści. Dodaj połamaną czekoladę i wymieszaj.
5. Masę przelej do miski, dodaj mąkę, cukier wanilinowy i jajka, wymieszaj.
6. Na ciasto w babeczkach wyłóż masę czekoladową. Piecz 10-15 minut w 160° C. Podawaj gdy wystygną.

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