




 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 170 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 125 gramów
- mleko - 60 mililitrów
- jajka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

dekoracja

- marmolada - 1 łyżka
- biały lukier - 500 gramów
- czarny lukier

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj wszystkie sypkie składniki: mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sól. Kasię rozpuść w rondelku i wymieszaj z zimnym mlekiem i jajami.
2. Do sypkich składników dodaj płynne.
3. Wszystko wymieszaj łyżką.
4. Masę przekładaj łyżką do silikonowej formy na małe babeczki (7sztuk).
5. Piecz ok. 15 min w 200 st. C. Babeczki wyjmij z formy i odłóż do przestygnięcia.
6. Lukier plastyczny zagnieć i rozwałkuj na cienki placek. (Jeśli będzie kleił się do rąk, podsyp odrobinę cukrem pudrem).
7. Z babeczek zetnij czubki i odwróć babeczki do góry dnem.
8. Posmaruj wierzch marmoladą i przyklej ucięte czubki.
9. Z masy cukrowej wytnij obręczą koła o średnicy około 10cm i ulóż na babeczkach.
10. Uformuj duszki.
11. Z czarnego lukru zrób oczka i przyklej do duszków za pomocą syropu zrobionego z łyżki gorącej wody i łyżeczki cukru.