





Babeczki czekoladowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 200 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- mąka kukurydziana - 50 gramów
- kakao - 50 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- posiekana czekolada - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 st.C. Metalowe foremki do babeczek wyłóż papierowymi papilotkami.
2. W misce wymieszaj wszystkie sypkie składniki tzn.: mąkę, mąkę kukurydzianą, kakao, proszek do pieczenia i cukier.
3. Kasię rozpuść w rondelku, wystudź i wymieszaj z roztrzepanymi jajkami i mlekiem.
4. Kasię z jajkami przelej do suchych składników i wymieszaj łyżką.
5. Na koniec dodaj posiekaną czekoladę i jeszcze raz delikatnie wymieszaj.
6. Ciasto przełóż do przygotowanych foremek. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 20 minut.

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