





Babeczki czekoladowe

przepisy.pl



Składniki:

- gorzka czekolada 60% - 165 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 165 gramów
- jajka - 3 sztuki
- żółtka jajek - 3 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 65 gramów
- mąka - 65 gramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. W kąpieli wodnej rozpuść Kasię z gorzką czekoladą. Zdejmij z kuchenki i dodaj mleko.
2. Zmiksuj jajka z żółtkami.
3. Do zmiksowanych jajek dodaj rozpuszczoną czekoladę z Kasią. Wymieszaj.
4. Dodaj mąkę i cukier. Wymieszaj na jednolitą masę.
5. Rozlej masę do porcelanowych foremek i wstaw je do rozgrzanego piekarnika. Piecz w temperaturze 180°C przez 8 minut. Podawaj od razu po wyjęciu z piekarnika, póki nadzienie jest płynne!

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