



# Babeczki czekoladowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180st °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- czekolada gorzka - 8 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 20 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- soda - 0.5 łyżeczek
- jajka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 150 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. W jednym naczyniu wymieszać mąkę z cukrami, kakao, proszkiem do pieczenia, sodą i szczyptą soli.
2. W drugim naczyniu wymieszać rozpuszczoną Kasię z mlekiem i jajkami.
3. Zawartość obu naczyń połączyć razem tak, by wszystkie składniki były wilgotne (zrobiłam to widelcem).
4. Foremki na muffinki lub babeczki (ja miałam zwykłe metalowe) wysmarować olejem pędzelkiem.
5. Napełnić foremki do 3/4 wysokości.
6. Piec w temp. 180 st. przez 20-25 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)