



przepisy.pl

Babeczki czekoladowe z malinkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  190 °C 

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- cukier - 0.75 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka tortowa - 2.5 szklanki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- aromat rumowy - 1 opakowanie
- maliny - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Do rondelka wlałam mleko i włożyłam posiekaną Kasię. Gdy się zagrzało, to wsypałam cukier i kakao.
2. Podgrzewałam i mieszałam aż wszystkie składniki się rozpuszczą. Ostudziłam
3. Do masy wbijałam kolejno całe jajka i miksowałam.
4. Wsypałam wymieszane z proszkiem do pieczenia mąki.
5. Do foremek nakładałam po porcji ciasta, tak mniej więcej na 3/4 wysokości papilotki.
6. Na wierzch układałam po kilka malin, które lekko dociskałam w ciasto.
7. Wstawiłam do nagrzanego na 190 stopni piekarnika.
8. Piekałam około 20 minut.
9. Po upieczeniu posypałam słodkim kakao.

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