




przepisy.pl

babeczki czekoladowo-kawowe



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- kawa rozpuszczalna - 3 łyżeczki
- czekolada mleczna - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- kardamon - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- białko - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kawę zaparzyć w 1/4 szklanki wody.
2. Czekoladę zetrzeć na drobnych oczkach.
3. Zmiksować Kasię, cukier, wystudzony napar z kawy i jajka.
4. Dodać czekoladę oraz przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem i kardamonem.
5. Wymieszać.
6. Beza: Ubić białka na sztywno z dodatkiem szczypty soli oraz z cukrem.
7. Napełnić masą foremeczek do 1/3 wysokości, na wierzch każdej wyłożyć "kupkę" piany z białek.
8. Piec ok 20-30 min w 180 st.
9. Upieczone gorące babeczki można posypać startą czekoladą lub rozpuszczalnym kakao.

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