





Babeczki kokosowe baranki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 80 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 110 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- wiórki kokosowe - 120 gramów
- ciemna gorzka czekolada - 40 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 100 gramów
- migdały w czekoladzie
- pianki jojo
- biała czekolada - 1 łyżka
- Kasia Babeczki czekoladowe** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ubij Kasię z cukrem na puszystą masę. Stopniowo dodawaj jajka, wciąż ubijając.
2. Dodaj powoli mąkę z proszkiem do pieczenia i wanilią i mieszaj, aż ciasto się połączy.
3. Dodaj wiórki kokosowe i delikatnie wymieszaj łyżką.
4. Włóż papilotki do formy na muffiny i nałóż do nich ciasto do $\frac{3}{4}$ wysokości. Piecz przez 20 minut w temperaturze 180°C. Wyjmij babeczki z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.
5. Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej.
6. Mikserem ubij Kasię z cukrem. Na koniec dodaj rozpuszczoną czekoladę. Miksuj, aż składniki się połączą.
7. Udekoruj babeczki kremem, a następnie połóż małe pianki. Umieść czekoladowe migdały jako główki baranków. Za pomocą roztopionej białej czekolady i wykałaczki namaluj na migdałach oczka.
8. Ten przepis możesz przygotować szybciej z naszymi Babeczkami nic do dodania.

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