





Babeczki kremowe gniazdka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 80 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka

krem

- biała czekolada - 40 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier droбноziarnisty - 100 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżeczki

przygotujesz szybciej z

- Kasia Babeczki klasyczne** - 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. 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.
4. Rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej.
5. Mikserem ubij Kasię z cukrem i sokiem z cytryny. Na końcu dodaj rozpuszczoną czekoladę. Miksuj do połączenia składników.
6. Udekoruj babeczki czekoladą i czekoladowymi jajeczkami. Krem możesz nakładać strzykawką, łyżką lub rękawem cukierniczym.
7. 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