





przepisy.pl

Babeczki Red Velvet



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 180 gramów
- jajko - 2 sztuki
- aromat waniliowy - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 400 gramów
- cukier drobny - 315 gramów
- czerwony barwnik spożywczy - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżeczki
- jogurt naturalny - 250 mililitrów
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

lukier

- mleko - 250 mililitrów
- mąka pszenna - 55 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 210 gramów
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- mleko/śmietanka - 125 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Rozgrzać piekarnik do 180 °C/350 °F/st. gazowy 4. Formę do babeczek nasmarować obficie Kasią i posypać mąką lub użyć papilotek.
2. Utrzeć Kasię z cukrem na puszystą masę. Dodać jajka i miksować jeszcze przez minutę. Wymieszać z aromatem waniliowym.
3. W osobnej misce dokładnie wymieszać kakao i barwnik spożywczy z 2 łyżeczkami wody. Zmiksować z masą.
4. Odmierzyć mąkę, proszek do pieczenia i sól. Na przemian dodając mąkę i maślanke/jogurt miksować na niskich lub średnich obrotach.
5. Przełożyć masę do foremek i piec przez 20-25 minut. Po upieczeniu pozostawić na drucianej podstawce do wystygnięcia przed lukrowaniem.
6. Lukier: Wymieszać w rondlu mleko z mąką, a następnie ostrożnie doprowadzić do wrzenia stale mieszając, aż zgęstnieje. Schłodzić w lodówce.
7. Zmiksować Kasię, cukier i aromat waniliowy. Po trochu dodawać mieszaninę mleka z mąką (przygotować ją wcześniej, aby miała czas ostygnąć).
8. Dokładnie zmiksować dodając mleko lub śmietankę, według potrzeby, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Polukrować babeczki od góry.
9. Porada: Babeczki równie dobrze smakują z lukrem z serka śmietankowego. Wystarczy zmiksować 55 g Kasi, 300 g cukru pudru i 125 g serka śmietankowego.
10. Ten przepis możesz przygotować szybciej z naszymi Babeczkami nic do dodania.