






Babeczki reniferki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C

 forma na 12 muffinek

Składniki:

babeczki:

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak - 150 gramów
- drobny cukier do wypieków - 150 gramów
- jajka - 3 sztuki
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mąka samorosnąca (lub zwykła z dodatkiem 1 łyżeczki proszku do pieczenia) - 150 gramów

krem:

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak - 150 gramów
- cukier puder - 300 gramów
- kakao - 35 gramów

dekoracja:

- groszki czekoladowe - 24 sztuki
- precelki - 24 sztuki
- czerwone drażetki - 12 sztuk
- cukier puder - 25 gramów

przygotujesz szybciej z

- Kasia Babeczki czekoladowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wyłóż formę do muffinek papilotkami i nagrzej piekarnik do temperatury 160°C z termoobiegiem lub 180°C bez termoobiegu. Włóż wszystkie składniki na babeczki do dużej miski i ubij dokładnie do otrzymania jednolitej masy.
2. Włóż ciasto do papilotek i piecz w piekarniku przez 20 minut, aż babeczki uzyskają złoty kolor i staną się sprężyste.
3. Wyłóż babeczki na kratkę i zostaw do całkowitego wystygnięcia.
4. Przygotuj krem, ubijając Kasię, cukier puder i 10 g kakao. Podziel krem na dwie miski w stosunku 2 do 1. Do większej porcji dodaj jeszcze 25 g kakao i dobrze wymieszaj.
5. Rozłóż na babeczkach ciemniejszy krem czekoladowy i rozsmaruj nożem.
6. Na każdą babeczkę nałóż łyżeczkę jaśniejszego kremu i, używając szpatułki lub tylnej części łyżki, uformuj pyszczyk renifera.
7. Przygotuj gęsty lukier, mieszając 25 g cukru pudru z kilkoma kroplami wody. Nałóż po dwie krople lukru na każdą babeczkę, aby zrobić oczy. Źrenice zrób z groszków czekoladowych i narysuj maleńkie błyski w oczach przy użyciu lukru.
8. Następnie zrób czerwone nosy z drażetek czekoladowych i poroże z dwóch precelków. Podaj na stół.
9. Ten przepis możesz przygotować szybciej z naszymi Babeczkami nic do dodania.