





Babeczki waniliowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 110 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 80 gramów
- jajka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka

krem

- ciemna czekolada - 130 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

dekoracja

- biszkopty okrągłe

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 Kasię i czekoladę w kąpieli wodnej.
5. Kiedy czekolada z Kasią ostygną i zgęstnieją, powstałym kremem za pomocą łyżki udekoruj babeczki. Zostaw dwie stołowe łyżki polewy na później.
6. Za pomocą foremki wytnij z biszkoptów półokręgi aby powstały policzki i uszka dla misia. Oczka zrób z lentilków. Za pomocą pozostałego kremu, zrób misiowi nosek.

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