







przepisy.pl

## Babeczki z oranżadą i truskawkami



 20 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C

 forma do muffinek

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 100 gramów
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajka - 2 sztuki
- oranżada lub inny gazowany napój - 50 mililitrów
- cukier wanilinowy - 2 łyżeczki

#### dekoracja

- truskawki - 12 sztuk
- polewa z białej czekolady - 1 opakowanie
- cukrowe perełki

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym na puch. Kasię rozpuść w rondelku. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia.
2. Do miski z masą jajeczną dodaj mąkę, rozpuszczoną Kasię i oranżadę, wymieszaj.
3. Formę do muffinek wyłóż papierowymi papilotkami i włóż do każdej porcję ciasta. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 25 minut w 180 st.C.
4. Truskawki umyj, osusz i odetnij szypułki. Polewę czekoladową rozpuść w kąpielu wodnej. Z polewy wyciśnij na truskawki małe oczka i buzie. Oczka uzupełnij perełkami. Odstaw do zastygnięcia.
5. Wystudzone babeczki udekoruj z wierzchu polewą czekoladową i przyklej do nich truskawki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)