







Babeczki z orzechami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C

 forma na 12 babeczek

Składniki:

ciasto

- mąka - 180 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- drobny cukier - 20 gramów
- żółtko jajka - 1 sztuka
- zimna woda - 2 łyżki
- mieszanka studencka Bakalland - 300 gramów

kruszonka

- mąka - 35 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- cukier demerara - 20 gramów
- mieszanka orzechów posiekanych - 2 łyżki
- Cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować ciasto, wsyp mąkę do miski, dodaj pokrojoną w kostkę Kasię i rozcieraj palcami do momentu, aż mieszanka będzie przypominać drobną kruszonkę. Wymieszaj z cukrem i zrób zagłębienie na środku mieszanki.
2. W małej misce wymieszaj żółtko i dwie łyżki zimnej wody, a następnie wlej do zagłębienia w mieszance. Używając noża, połącz wszystkie składniki. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj niewielką ilość zimnej wody. Delikatnie zagniatą masę w misce, aż do uzyskania gładkiej masy. Owiń folią spożywczą i włóż do lodówki na 30 minut.
3. Przygotuj kruszonkę. W tym celu wsyp mąkę do miski, dodaj Kasię pokrojoną w kostkę i rozcieraj palcami tak, aby powstała kruszonka. Wymieszaj ją z cukrem Demerara i posiekaną mieszanką orzechów. Przygotowaną orzechową kruszonkę odłóż na bok.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj na powierzchni podsypanej mąką, aby ciasto się nie kleiło.
5. Natłuść formę do babeczek z 12 otworami. Używając okrągłych foremek do wykrawania ciasteczek (o średnicy 8 cm), wytnij z ciasta kółka i wyłóż nimi otwory formy na babeczki. Do każdego otworu nałóż łyżkę mieszanki studenckiej Bakalland i posyp przygotowaną orzechową kruszonką.
6. Piecz w piekarniku przez 18-20 minut na złocisty kolor. Przełóż babeczki na kratkę do wystygnięcia.

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