





Ciasto rafaello

przepisy.pl




Składniki:

- mąka - 4 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- cukier puder - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- żółtko - 4 sztuki
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- białko - 5 sztuk
- czekolada - 1 unit
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- cukier puder - 20 dekagramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto wyrobić (gdy ciasto będzie za gęste, wlać trochę śmietany).
2. Formy na babeczki wyłożyć ciastem, upiec na złoty kolor.
3. W trakcie ubijania białek wsypać cukier, a pod koniec wiórki kokosowe, delikatnie wymieszać.
4. Napęlnić babeczki wstawić do niezbyt gorącego piekarnika, aby piana zarumieniła się.
5. Wystudzone babeczki połączyć roztopioną czekoladą .

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