



przepisy.pl

## Czekoladowe babeczki z malinami



 15 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 31 minut  170 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- zmielone orzechy laskowe - 60 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 60 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 50 gramów
- czekolada - 125 gramów
- kakao - 20 gramów
- cukier - 50 gramów
- miód - 50 gramów
- śmietana 12% - 0.3 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- mrożone maliny - 24 sztuki

### Sposób przygotowania:

1. Nagrzewaj piekarnik do 170 st.C. W misce wymieszaj lekko mikserem mąkę, cukier, orzechy i posiekaną Kasię.
2. Powstałą kruszonkę wyłóż do 24 małych foremek i ugnieć palcami. Wstaw do pieca i piecz około 20 minut, aż ciasto się zarumieni.
3. Czekoladę posiekaj na małe kawałki i włóż do szklanej miski. Dodaj kakao, cukier, miód, Kasię i śmietanę i podgrzewaj na pełnej mocy około 1,5 minuty. Mieszaj, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Dodaj roztrzepane jajka i dalej mieszaj, aż masa będzie jednorodna.
4. Do każdej foremki z ciastem włóż jedną malinkę i zalej masą czekoladową. Zwiększ temperaturę w piekarniku do 180 st.C.
5. Foremki wstaw ponownie do piekarnika i piecz jeszcze około 8 minut. Wystudź. Najlepiej smakują z kulką lodów lub sorbetu cytrynowego.

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)