







przepisy.pl

Kremowo-czekoladowe gniazdka



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 Forma do muffinek

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- brązowy cukier - 80 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 110 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- czekolada gorzka, posiekana - 30 gramów

krem

- ciemna czekolada - 40 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 100 gramów

dekoracja

- M&M's lub Lentilky

przygotujesz szybciej z

- Kasia Babeczki czekoladowe** - 1 opakowanie

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. Dodaj rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladę i delikatnie wymieszaj łyżką.
4. 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.
5. W kąpieli wodnej rozpuść ciemną czekoladę.
6. Zmiksuj Kasię z drobnziarnistym cukrem, aż do rozpuszczenia cukru. Dodaj rozpuszczoną czekoladę i delikatnie wymieszaj do połączenia składników.
7. Nałóż krem na babeczki za pomocą rękawa cukierniczego lub strzykawki. Na wierzchu ułóż M&M's lub Lentilky.
8. Ten przepis możesz przygotować szybciej z naszymi Babeczkami nic do dodania.

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