





przepisy.pl

Marmurkowe babeczki z bitą śmietaną i owocami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 30 dekagramów
- żółtko jajka - 2 sztuki
- cukier - 10 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Śmietanka 36% - 1 szklanka
- cukier puder - 2 łyżki
- owoce

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i przesiać przez sito.
2. Dodać pokrojoną w kostkę Kasię i posiekać nożem.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać do Kasi i zagnieść ciasto.
4. Uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć ciasto do lodówki na 1 godzinę.
5. Schłodzone ciasto pokroić na kawałki, posypać kakao i delikatnie zlepić.
6. Ciasto cienko rozwałkować i wylepić nim foremki wcześniej wysmarowane Kasią.
7. Piec około 20 minut w 180°C.
8. Czekoladę stopić w kąpieli wodnej i ostudzić.
9. Śmietankę ubić na sztywno z cukrem.
10. Na gotowe babeczki nałożyć słodką śmietaną i udekorować owocami.

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