




Wielkanocne babeczki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 5 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka krupczatka - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- mleko w proszku - 2 szklanki
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier puder - 1 szklanka
- kakao - 4 łyżki

wierzch

- migdały - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Wszystkie składniki wymieszać, zagnieść ciasto, w razie potrzeby dodać mąki.
2. Wyklejać foremki (powinno wyjść ok. 50 szt.)
3. Babeczki upiec na złoty kolor.
4. Masa: Do rozpuszczonej Kasi dodać mleko i cukier i kakao.
5. Wymieszać dokładnie i dodać mleko w proszku.
6. Ponownie wymieszać, żeby nie było grudek.
7. Chwilę podgotować, cały czas mieszając.
8. Do upieczonych babeczek nałożyć po ok. 1/2 łyżeczki powideł i po łyżce masy.
9. Dekoracja: W środek wkładamy migdałka i posypujemy posypką.
10. Tak przygotowane babeczki wkładamy do rozgrzanego piekarnika na ok. 5 min.

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