






przepisy.pl

Wielkanocne babeczki króliczki



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 Foremka do muffinek

Składniki:

babeczki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- drobny cukier - 110 gramów
- duże jajka - 3 sztuki
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mąka samorosnąca (lub zwykła + 1 łyżeczka proszku do pieczenia) - 150 gramów
- biała czekolada - 50 gramów

krem:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 350 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- schłodzona, przegotowana woda - 2 łyżki

dekoracja:

- białe pianki marshmallows - 12 sztuk
- różowa posypka
- gorzka czekolada - 25 gramów
- różowe perełki cukiernicze

przygotujesz szybciej z

- Kasia Babeczki klasyczne** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wyłóż foremkę do babeczek papierowymi papilotkami i nagrzej piekarnik do 180°C (piekarnik z termoobiegiem – do 160°C, oznaczenie piekarnika – 4).
2. Zetrzyj białą czekoladę. Umieść wszystkie składniki na ciasto w dużej misce i wymieszaj je dokładnie, aż do otrzymania gładkiej masy.
3. Masę rozlej do foremek i piecz przez 20 minut, aż ciasto będzie sprężyste i nabierze złotego koloru. Upieczone babeczki odstaw na kratkę do całkowitego wystygnięcia.
4. Aby przygotować krem, utrzyj kostkę do pieczenia Kasia z cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym. Dodawaj schłodzoną przegotowaną wodę, aby uzyskać konsystencję umożliwiającą rozsmarowanie.
5. Wierzch każdej babeczki posmaruj kremem, używając szpatułki.
6. Nożyczkami lub nożem przetnij pianki marshmallow na pół, aby otrzymać uszy. Różową posypką udekoruj środkową część uszu i umieść je na wierzchu każdej babeczki.
7. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej.
8. Za pomocą wykałaczki narysuj króliczkom oczy z rozpuszczonej gorzkiej czekolady.
9. Następnie narysuj usta króliczkom, a różowe perełki ułóż w miejscu króliczych nosków.
10. Ten przepis możesz przygotować szybciej z naszymi Babeczkami nic do dodania.