

## Babeczki czekoladowe z bezową skorpuką



**AIDA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masto</b>	2 łyżki
<b>gorzka czekolada</b>	80 g
<b>jaja</b>	2
<b>cukier trzcinowy</b>	6 łyżek
<b>cukier wanilinowy</b>	1 op
<b>wiórki kokosowe</b>	
<b>cukier puder</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miska nr 1

Z białek ubijamy sztywną pianę. Następnie dodajemy 3 łyżki cukru trzcinowego i nadal ubijamy na gładką masę.

Miska nr 2

Ucieramy dwa żółtka z 3 łyżkami cukru trzcinowego na białą masę.

W kąpieli wodnej roztopiamy masło i czekoladę.

Do miski 2 dodajemy rozpuszczoną czekoladę z masłem, + cukier wanilinowy + np. 2 łyżki wiórek kokosowych. Mieszasz. Następnie powoli dodajemy masę białkową. Trzeba to dość sprawnie robić aby czekolada nie zastygła na nowo.

Napełniamy 3/4 papilotek masą czekoladową i pieczemy w 180 stopniach 20-25 minut.

Lekko studzimy, możemy oprószyć cukrem pudrem.