

## Babeczki kudłaczki



**WIOLA333**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1,2 kg
<b>żółtko jajek</b>	8 szt
<b>cukier puder</b>	1 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>margaryna</b>	2 kostki
<b>masło</b>	1 szt
<b>margaryna</b>	1 szt
<b>woda</b>	3/4 szkl
<b>cukier waniliowy</b>	2 op
<b>mleko w proszku</b>	1 op
<b>biszkopty okrągłe</b>	100 szt
<b>mleko</b>	5 łyżek
<b>wiórki kokosowe</b>	1 op

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margaryne zagnieść z mąką, cukrem pudrem i proszkiem, dodać resztę składników, zamiesić. Dać na godzinę lodówki, ciasto rozwałkować, foremki wysmarować tłuszczem i wyłożyć ciastem, piec na złoty kolor. Przygotowanie: masy do babeczek:

Masło i margarynę, wodę, cukier, cukier waniliowy zagotować i wystudzić, ucierając powoli dodawać mleko w proszku, jeżeli się nie połączy dodać dwie łyżki mleka zwykłego, babeczki rozłożyć na tacy i napętnić masą, na wierzch położyć biszkopeciki poleać rozpuszczoną czekoladą i posypać wiórkami kokosowymi.