

Babeczki świąteczne renifery



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na babeczki

mąka pszenna typ 450	150 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	25 g
masło miękkie	110 g
cukier puder	110 g
jajko	2 szt
mleko	110 ml

Dodatkowo

biszkopty okrągłe	15 szt
precelki	15 szt
lentilki	
czekolada	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie babeczek:

W jednej misce mieszamy mąkę, proszek do pieczenia i kakao, w drugiej ucieramy masło z cukrem pudrem na puszystą masę. Do masy dodajemy jajka, jedno po drugim, ciągle miksując wsypujemy stopniowo mąkę. Jak już składniki dobrze się połączą wlewamy mleko i jeszcze chwilę miksujemy.

Foremki napelniamy ciastem do 2/3 wysokości. Ja korzystam z tak zwanych papilotek, czyli papierowych foremek, które układam we wgłębieniach blachy, a dopiero do nich nakładam masę.

Pieczemy ok. 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 190 stopni. Wykonanie polewy czekoladowej:

W kąpielii wodnej rozpuszczamy czekoladę i odstawiamy ją aby przestygła i lekko zgęstniała.

Czekoladę można też rozpuścić w kuchence mikrofalowej. Należy połamaną czekoladę umieścić w szklanej miseczce i podgrzewać na średniej mocy przez kilkanaście sekund po czym przemieszać i znowu podgrzewać aż czekolada się rozpuści.

W obu przypadkach należy pamiętać, że zbyt długie podgrzewanie lub zbyt wysoka temperatura sprawi, że czekolada się przypali. Wykonanie świątecznych reniferów:

Czekoladą smarujemy babeczki (możemy również je zanurzać w czekoladzie). Z biszkoptów robimy buzie. Dwie pastylki w białym kolorze posmarowane czekoladą przyklejamy tak, aby tworzyły oczy, a czerwona pastylka nos. Z precelków robimy rogi. Ja dodatkowo użyłam cukierków czekoladowych w kształcie ziarenek kawy jako uszu dla naszego renifera.

Odstawiamy do całkowitego zastygnięcia czekolady.