

Babeczki z białą czekoladą i kokosem



DOROTKA000025



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała czekolada	15 dag
cukier	15 dag
wiórki kokosowe	2 łyżki
jaja	3 szt
margaryna	10 dag
mąka pszenna	10 dag
mąka ziemniaczana	25 g
proszek do pieczenia	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę roztapiam w kąpieli wodnej by była płynna. Studzę.
Cukier ubijam z jajkami na puszysta masę.
Dodaje miękką margarynę oraz obie mąki i proszek do pieczenia.
Miksuję na jednolitą masę.
Na samym końcu dodaję płynną, chłodną czekoladę oraz wiórki kokosowe.
Mieszam na jednolitą masę.
Piekarnik nagrzewam do 180 st.
Przekładam ciasto do foremek babeczkowych lub papilotek na 1/2 wysokości foremki.
Piekę ok. 25 minut.