

Czekoladowe babeczki



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser mascarpone	25 dag
truskawki świeże	1 szklanka
cukier puder	1\2 szklanki
DODATKOWO:	
czekolada mleczna	10 dag
Ciasto czekoladowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto czekoladowe z przepisu na czekoladowe ciasteczka .

Ciastem wylepiamy natłuszczone foremki do babeczek i pieczemy około 15 min w gorącym piekarniku .

Masa truskawkowa:

Truskawki miksujemy z cukrem ,ser ucieramy i łączymy z truskawkami jeśli ktoś lubi bardziej słodkie może masę dosłodzić .

Zimne babeczki delikatnie wyciągnąć z foremek ,napęlić masą babeczki ,posypać czekoladą i schłodzić .