

Krwawe babeczki/muffinki na Halloween



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

śmietana kremówka	200 ml
cukier puder	1 łyżka
wiśnie w syropie	6 sztuk
syrop wiśniowy	
noże cukrowe	

Babeczki (6 sztuk)

mąka pszenna	1 szklanka
cukier	1/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka (płaska)
kakao	2 łyżki
jajko	1 szt.
mleko	1/2 szklanki
olej	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W pierwszej misce wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia i kakao, a w drugiej - jajko, mleko oraz olej.

Suche składniki połączyć z mokrymi.

(Miksować/wymieszać łyżką lub widelcem do połączenia się całości, nie dłużej.)

Formę do muffinek wyłożyć papilotkami.

W każdej papilotce umieścić masę (do 3/4 wysokości papilotek) i całość wstawić do rozgrzanego piekarnika.

Piec około 25 minut (do tzw. "suchego patyczka") w temperaturze 180 stopni.

Ciastka wyjąć z blachy i ostudzić na kratce.

Śmietankę z pudrem ubić na sztywno i następnie przełożyć do rękawa cukierniczego.

Każdą babeczkę ozdobić bitą śmietaną, na środku ułożyć po wiśni i całość niedbale połączyć odrobiną syropu wiśniowego.

Na końcu w kremówkę wbić cukrowy nóż.