

## Moje babeczki z kremem czekoladowym i orzechami



### MARGO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	1 kostka
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>mąka tortowa</b>	2 szklanki
<b>sól</b>	
<b>Krem:</b>	
<b>śmietana 30%</b>	300 ml
<b>czekolada mleczna</b>	2
<b>dekoracja</b>	
<b>orzechy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyrabiamy składniki na ciasto, masło najlepiej tak średnio roztopione , będzie się lepiej wyrabiać. Gdy z ciasta zrobimy kulę to zawijamy ją w papier do pieczenia lub śniadaniowy i włoż do lodówki na pół godziny. Następnie wałkujemy ciasto niezbyt cienkie i oblepić nim foremki wcześniej wysmarowane masłem i pieczemy do 15 minut w 180 st. Gdy babeczki już wystygną to delikatnie wyciągnij je z foremek i ustaw na czymś płaskim i robimy krem . Śmietankę miksujemy i dodaj rozpuszczone w kąpieli wodnej czekolady . Puszystym kremem napełniamy specjalną szpryczką babeczeki. Dekorujemy orzechami drobniutko posiekanymi. Babeczki wkładamy do lodówki , niestety nie mogą przebywać w temperaturze pokojowej .