czekoladowe babeczki

AGANO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gorzkiej czekolady (min. 70% z	125 g
masło	125 g
jajko	3 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki
cukier	60 g
mąka	36 g
wódka gruszkowa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wyciągnąć z lodówki,żeby miały temperaturę pokojową.
Foremki bardzo dokładnie smarujemy masłem.Nadmiar wysypujemy. Foremki wkładamy do lodówki.
Do garnka wlewamy trochę wody, zagotowujemy. Do dużej miski wkładamy połamaną czekoladę, pokrojone w kostkę masło oraz wódkę. Następnie stawiamy miskę na garnku z gotującą się wodą. Podczas kąpieli wodnej cały czas mieszamy masło i czekoladę do momentu aż się rozpuszczą i bardzo dokładnie połączą. Zdejmujemy miskę z garnka i odstawiamy. Czekolada powinna całkowicie ostygnąć.
Jajka, żółtka i cukier wkładamy do miski i ubijamy dokładnie za pomocą miskera. Następnie łączymy je z masą czekoladową. Jajka i czekolada powinny mieć tą samą, pokojową temperaturę. Następnie do całości powoli dodajemy mąkę i wszystko bardzo dokładnie ze sobą łączymy. Przelewamy do przygotowanych wcześniej foremek i wkładamy do lodówki na minimum godzinę. Przed podaniem rozgrzewamy piekarnik do 200 st. C. Babeczki pieczemy 10-12 min.
Podajemy z kulką lodów waniliowych i polewą czekoladową...