

Babeczki z masą kajmakową i bitą śmietaną



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	3 szt
cukier	3/4 szklanki
mąka	150 g
cukier waniliowy	2 łyżeczki
kakao	2 łyżki
margaryna	1/2 szklanki
śmietana 30%	
cukier	2 łyżki
wiórki czekoladowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić z cukrem, Dodać żółtka. Do masy dodać mąkę, kakao i cukier waniliowy wymieszać łyżką. Wlać wystudzoną margarynę. Wymieszać. Napętniać papilotki do 3/4 wysokości. Nałożyć 1/2 łyżeczki masy kajmakowej. Piec ok 15 min. w temp 200 stopni. Śmietanę ubić z cukrem i udekorować babeczki, posypać czekoladą.