

Moje babeczki z kremem czekoladowym i orzechami



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

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 szpryką babeczki. Dekorujemy orzechami drobniutko posiekanymi. Babeczki wkładamy do lodówki , niestety nie mogą przebywać w temperaturze pokojowej .