

Czekoladowe babeczki



KROKUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
cukier	1/2 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mleko	1 szkl
kakao	2 łyżki
jajko	1 szt
olej	1/2 szkl
gorzka czekolada	1 tabliczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier, jajko, mleko, proszek do pieczenia, olej i kakao – miksujemy na jednolite masę.

Czekoladę siekamy na małe kawałki.

Do ciasta dodajemy czekoladę, mieszamy łyżką.

Do foremek na babeczki nakładamy porcję ciasta ok. 3/4 foremki.

Wkładamy do piekarnika 180 stopni ok 20 minut.

Wystudzone babeczki posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!!!