

Babeczki z wiórkami



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

babeczki

mąka pszenna	25 dkg
orzechy	5 dkg
cukier puder	2 łyżki
żółtko jajek	2 szt
masło	13 dkg
śmietana	2 łyżki
sól do smaku	
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

masa z kokosów

mleko	3 szklanki
wiórki kokosowe	20 dkg
masło	20 dkg
cukier	4-5 łyżek
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski dajemy wszystkie składniki i pokrojone zimne masło. Zagniatamy ciasto
- KROK 2 Foremki smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą
- KROK 3 Wyrobite ciasto wałkujemy wycinamy krążki i wyklejamy foremki.
Nakłuwamy widelcem spód babeczki
Babeczki pieczemy 175 st około 20 minut
- KROK 4 Do zimnych babeczek dajemy trochę dzemu z czarnej porzeczki.
- KROK 5 Do garnka wlewamy mleko zagotowujemy .
Do mleka wsypujemy wiórki kokosowe i cukier mieszamy cały .
Gotujemy około 15 minut do odparowania mleka .
Masę zdejmujemy z kuchenki dodajemy pokrojone masło mieszamy aż się rozpuści.
- KROK 6 Do każdej babeczki łyżeczką nakładamy masę.
Studzimy.
- KROK 7 Babeczki dekorujemy rozpuszczoną polewą czekoladową.

POLECAM!!!