

Babeczki orzechowe z czekoladą



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masła (margaryny)	125 g
szklanki drobnego cukru	1/3 szkl
ekstraktu z wanilii	1 łyżeczka
pół szklanki zmielonych orzechów (włoskich lub laskowych)	
kakao	1 łyżeczka
mleko	3 łyżki
łyżeczki proszku do pieczenia (płaskiej)	1 i 1/4 łyżeczki
czekolady, posiekanej, Waszej ulubionej	100 g
jajko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ubić na lekką masę. Wsypać cukier i dalej ubijać, do białości i puszystości. Wbijać jajka, po kolei, miksując (zbyt szybkie dodanie jajek spowoduje zważenie się masy). Wmiksować ekstrakt z wanilii. Mąkę wymieszać z orzechami, proszkiem do pieczenia i kakao, dodawać do masy, cały czas miksując, na końcu wmiksować mleko. Do gotowej masy wmieszać czekoladę.

Formę na babeczki natłuścić i wysypać bułką tartą. Ciasta nakładać do więcej niż 3/4 wysokości foremek.

Piec w temperaturze 170°C przez około 25 minut, do tzw. suchego patyczka.