

Babeczki banoffee

Autor: **MP3-ka**Przepisów: **159** Ocena: **1797**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- paczka herbatników 250g, masa krówkowa 400g
- 2/3 kostki margaryny lub masła, 2 banany
- śmietana 30% ok 330ml
- 2 łyżki cukru pudru, posypka czekoladowa

Sposób przygotowania:

- 1 Masło roztapiamy, herbatniki wrzucamy do woreczka i "zgniatamy" - ja użyłam tłuczka do kotletów :) Pokruszone herbatniki dodajemy do masła, mieszamy. Gotową masą wykładamy formę do muffinów lub babeczek, mocno dociskając ją do dna. Odkładamy na pół godziny do lodówki, żeby masło "zastygło", lub pieczemy w piekarniku 15 minut.
- 2 Gotowe babeczki smarujemy masą krówkową. Banany kroimy drobno, posypujemy nimi babeczki. Śmietanę ubijamy na bardzo gęstą, dodajemy cukier, jeszcze chwilę ubijamy. Babeczki wyciągamy z formy, wkładamy do papilotek. Śmietaną nadziewamy szprycę/rękaw i ozdabiamy górę babeczek. Posypujemy czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: