

Świąteczne babeczki kakaowe z kremem czekoladowym



Autor: **paolinczka**
Przepisów: **66** Ocena: **288**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 i 1/2 szkl mąki 2 i 2/3 szkl cukru 2 łyżeczki proszku do pieczenia 1 szkl mleka 250 g masła 4 łyżki kakao 4 jajka Dodat

Sposób przygotowania:

1. Do mleka dodaj margarynę, cukier oraz kakao. Zagotuj, mieszając od czasu do czasu do momentu, aż cukier i margaryna się rozpuszczą. Ostudź
2. Dwa jajka i dwa żółtka zmiksuj na puszystą masę, a następnie cały czas miksując dolewaj masę kakaową. Dodaj przesianą mąkę oraz proszek, wymieszaj. Dwa białka ubij na sztywną masę. Dodaj do masy i delikatnie wymieszaj
3. foremki do muffinek wypełnij papilotkami. Do każdej papilotki wlej ciasto do 2/3 wysokości
4. Piecz ok 15 minut w 200 stopniach (górną-dół)
5. Krem przełóż do szprycy z tyłką do nadziewania. I nadziej nim babeczki. Posyp delikatnie cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: