



NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Składniki:

160 g masła

160 g cukru

3 jajka

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

110 g mąki

szczypta soli

½ łyżeczki proszku do pieczenia

70 ml mleka

12 jajek czekoladowych

Krem

120g masła

szczypta soli

240 g cukru pudru

2–4 łyżki mleka

Niespodzianka wielkanocna

PRZEPIS NA: 12 BABECZEK

- Piekarnik nagrzać do temperatury 160°C (grzanie góra i dół).

Masło i **cukier** ubić, by uzyskać puszystą konsystencję, następnie dodać **jajka** i **ekstrakt waniliowy**. W osobnej misie wymieszać suche składniki: **mąkę**, **sól**, **proszek do pieczenia**. Następnie naprzemiennie dodawać do utartego ciasta **suche składniki** i **mleko**. Równomiernie napełnić foremki, w środku umieścić jajko czekoladowe, lekko wciskając je w ciasto.

- Czas pieczenia: 25–30 min

Babeczki odstawić, by całkowicie wystygły. Ubić **masło**, następnie dodać **sól**, **cukier puder** oraz **mleko**. Dekorować babeczki kremem oraz jajkami czekoladowymi.



50 min



łatwy

Wskazówka:

Jajeczka czekoladowe, jak również inne dekoracje cukiernicze, łatwo kupić w Internecie.

