

Babeczki



Autor: **kuchareczka89**
Przepisów: **33** Ocena: **1369**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne



Składniki:

- 4 jajka,
- 225 gram mąki,
- 225 gram cukru,
- 225 gram masła,
- torebka cukru waniliowego,
- cukier puder,
- kakao(ilość wg. uznania)
- możemy dodać parę kropel aromatu cytrynowego

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozrabiamy z cukrem na jednolitą masę - najlepiej ręcznie, pod koniec możemy użyć miksera. Dodajemy cukier waniliowy. Roztrzepujemy jajka i łączymy je, partiami, z masą. Wszystko miksujemy na jednolitą masę. Dodajemy mąkę przesianą przez sito, partiami, by wszystko dobrze się wymieszało. Na koniec dodajemy parę kropel aromatu cytrynowego(jeśli lubimy).
- 2 Następnie 1/4 całej masy odlewamy do innej miski, w której mieszamy dokładnie masę z suchym kakao.
- 3 W formie do pieczenia babeczek układamy papierowe foremki, a następnie wypełniamy je masą tak, by zappełnić 3/4 foremki. Do każdej foremki dodajemy też łyżeczkę masy kakaowej. Wypełnioną formę wstawiamy do nagrzanego do 170°C piekarnika i pieczemy około 20-30 minut. Upieczone babeczki wyjmujemy z formy razem z papierkami, i gdy wystygną, posypujemy cukrem pudrem. Do piekarnika wstawiamy kolejną porcję.
- 4 P.S. Babeczki można zrobić również w wersji "okrojonej" - wykorzystując do tego tylko jajka, mąkę, cukier i masło :)

Twoje notatki do przepisu: