

Kolorowe babeczki

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.



Bardzo smaczne.:)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 30 dag
- margaryna - 20 dag
- cukier puder - 10 dag
- żółtka - 2 szt.
- szczypta soli -
- gorzka czekolada - 20 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- mały słoik marmolady brzoskwiowej -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mąkę z margaryną, solą posiekać nożem, dodać cukier puder i żółtka. Zagnieść ciasto, włożyć na godzinę do lodówki. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować, wyciąć szklanką krążki, wylepić nimi natłuszczone foremki do babeczek, piec. Babeczki ostudzić, czekoladę roztopić, dać masło, - wymieszać. Masą czekoladową napełnić babeczki i udekorować je marmoladą brzoskwiową. Odstawić w chłodne miejsce na 3-4 godz. Sztuka około 150 kcal.