Babeczki orzechowe

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 1 szklanka
masło - 12 dag
żółtka - 1 szt.
orzeszki arachidowe mielone - 5 dag
cukier puder - 5 dag
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
Krem: -
jajko - 1 szt.
cukier - 1 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
masło - 10 dag
sok z cytryny - do smaku
Pozostałe składniki: -
galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
czekolada deserowa - 5 dag
kolorowe wiórki kokosowe - trochę
orzechy arachidowe w polewie - trochę

Dodatkowe info:

Babeczki orzechowe z galaretką są efektowne i bardzo smaczne. Są ozdobą wielkanocnego stołu i kuszą nie tylko dzieci.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i orzechami.

KROK 2: Dodać żółtko i masło, posiekać i zagnieść ciasto.

KROK 3: Zawinąć w folię, włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 4: Następnie rozwałkować i wylepić foremki do babeczek. Ułożyć na blaszce i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, piec około 12-15 minut.

KROK 5: Krem: Całe jajko ubić z cukrem i cukrem z wanilią nad garnkiem z gotującą się wodą. Następnie zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Masło utrzeć na puszystą masę dodając po łyżce masy jajecznej. Doprawić do

smaku sokiem z cytryny.

KROK 6: Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu, ostudzić. Upieczone, zimne babeczki napełnić tężejącą galaretką.

KROK 7: Ozdobić masą waniliową, czekoladą rozpuszczoną w kąpieli wodnej i orzechami w polewie.