Babeczki z marmoladą różaną

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

80 min

12 porcji

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 20 dag
masło - 4 dag
mleko - 0,5 szklanka
jajko - 1 szt.
żółtko - 1 szt.
cukier - 2 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
drożdże suche - 2,5 dag
sól - 0,4 łyżeczka
Pozostałe produkty -
gorzka czekolada - 5 dag
marmolada - 0,5 szklanka
konfitura z płatków róży - 1 łyżka
migdały siekane - trochę

Dodatkowe info:

Babeczki nadziewane marmoladą z dodatkiem konfitury z płatków róży, posypane posiekanymi migdałami to smaki mojego dzieciństwa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić, połączyć z mlekiem, dodać jajko, cukier, cukier z wanilią i żółtko.

KROK 2: Następnie wsypać przesianą mąkę, suszone drożdże i sól.

KROK 3: Miksować przez 3-4 minuty za pomocą haka. Z początku na niskich a następnie na najwyższych obrotach. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 30-40 minut.

KROK 4: Marmoladę wymieszać z konfiturą z płatków róży.
Do formy muffinowej włożyć 12 papilotek, wyłożyć połowę wyrośniętego ciasta i ułożyć porcję marmolady.

KROK 5: Na marmoladę wyłożyć resztę ciasta, posypać posiekanymi migdałami. formę z babeczkami wstawić do nagrzanego do 175

stopni piekarnika i piec około 15-18 minut.

KROK 6: Upieczone babeczki ostudzić i ozdobić rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.