



Kakaowo - korzenne babeczki

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

miód naturalny - 200 ml
cukier puder - 150 g
jajka - 2 szt.
masło - 100 g
mąka pszenna - 3 szklanka
śmietana - 1 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka

kakao ciemne - 2 łyżka
cynamon mielony - 2 łyżeczka
goździki mielone - 1/4 łyżeczka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
lukier: -
cukier puder - 0,5 szklanka
sok z cytryny - 1,5 łyżka

Dodatkowe info:

Babeczki można napęlić kremem, konfiturą lub bakaliami i ozdobić według uznania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód rozpuścić z cukrem waniliowym, ostudzić, połączyć z kakao, cynamonem i goździkami.

KROK 2: Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, dodać jajka, starte na tarce o dużych oczkach zimne masło. Sodę wymieszać z 1 łyżką wody, połączyć z ciastem, dodać śmietanę, miód i zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować na grubość 2-3 mm, foremką o kształcie kwiatka wykrawać ciasteczka.

KROK 3: Wkładać do foremek na babeczki, docisnąć, nakłuć widelcem.

KROK 4: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut.

KROK 5: Lukier:
Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny.
Przełożyć do rękawa cukierniczego ozdobić zimne babeczki.