





Kokosowe babeczki z czekoladowym kremem

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka
wiórki kokosowe - 3-4 łyżka
masło - 200 g
cukier puder - 1/3-1/2 szklanka
sok z cytryny - 1 łyżka
żółtka - 2 szt.
białko - 1 szt.

krem: -
masło - 150 g
masło orzechowe - 2 łyżka
czekolada gorzka - 100 g
sok z cytryny lub spirytus
opcjonalnie - 1 łyżka
płatki czekoladowe - - trochę

Dodatkowe info:

Masło do ciasta i kremu można zastąpić margaryną bio. Do kremu zamiast spirytusu można dodać sok z cytryny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać i posiekać z zimnym masłem. Następnie dodać cukier puder, wiórki kokosowe, żółtka, sok z cytryny, oraz sztywno ubitą pianę z białka. Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm i wylepić foremki do babeczek. Piec w temp. 180 stopni około 15 minut.

Krem:

Masło dokładnie utrzeć z masłem orzechowym, (z sokiem z cytryny) lub spirytusem i rozpuszczoną czekoladą.

KROK 2: Krem włożyć do rękawa cukierniczego i napęlić upieczone, zimne babeczki. Po wierzchu posypać płatkami czekoladowymi.