Miodowo-korzenne babeczki

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto: -
miód prawdziwy - 200 ml
masło - 10 dag
jajko - 1 szt.
przyprawa do piernika - 3 łyżeczka
cynamon mielony - 1 łyżeczka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
mąka pszenna - 3 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Krem: -
masło - 15 dag
herbatniki - 5 dag
masa krówkowa - 1/2 opakowanie
słonecznik w karmelu - 20 dag
sok z cytryny - do smaku
czekolada gorzka - 5 dag

Dodatkowe info:

Babeczki korzenne z masą kajmakową ze słonecznikiem są bardzo aromatyczne i smaczne. Kuszą nie tylko dzieci.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód, masło i cukier waniliowy włożyć do garnka, mieszając rozpuścić, ostudzić. Następnie dodać przyprawę do pierników, cynamon, wymieszać.

KROK 2: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą miodową, dodać jajko i zagnieść ciasto.

KROK 3: Rozwałkować, wylepić przygotowane foremki do babeczek, nakłuć widelcem i włożyć do nagrzanego piekarnika. Z resztek ciasta wykroić małe gwiazdeczki. Piec w temp 180 stopni około 12-15 minut. Upieczone gwiazdki oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.

KROK 4: Krem: Masło zmiksować z masą kajmakową. Wsypać pokruszone herbatniki i 15 dag ziaren słonecznika, wymieszać, doprawić do smaku sokiem z cytryny lub spirytusem.

KROK 5: Kremem napełnić zimne babeczki, posypać pozostałym słonecznikiem i ozdobić gwiazdkami w czekoladzie lub według uznania.