

Babeczki czekoladowe

Babeczki czekoladowe z Cukrem wanilinowym Premium Dr. Oetkera

12 porcji



20 Min.



Składniki:

Babeczki:

260 g mąki
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera
220 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 16 g Dr. Oetkera
20 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
150 g masła
230 ml mleka
1 szt. jajka
100 g czekolady gorzkiej
40 g konfitury wiśniowej

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Formę do babeczek wyłóż papilotkami. W misce wymieszaj mąkę, proszek, cukier, cukier wanilinowy i kakao. Rozpuść masło, wymieszaj z letnim mlekiem i jajkiem. Do masy jajecznej dodaj suche składniki i wymieszaj do połączenia składników. Czekoladę pokrój w kostkę i wmieszaj do masy. Gotowe ciasto nakładaj łyżką do papilotek do 2/3 ich wysokości. Małą łyżeczką delikatnie zrób wgłębienie i nakładaj po łyżeczce konfitury. Konfiturę lekko przykryj ciastem.

2 Pieczenie:

Formę z babeczkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 25 min.

Upieczone babeczki wyciągnij z piekarnika i pozostaw do wystudzenia.