



## Babeczki ucierane

 Wafelek2601


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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

cukier - 20 dag  
masło - 20 dag  
mąka - 30 dag  
jaja - 6 szt.

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka  
czekolada deserowa - 5 dag  
posypka ozdobna - trochę  
foremki papierowe - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cukier mielimy. Masło ucieramy z cukrem pudrem do białości. Następnie dalej ucierając dodajemy żółtka, później mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia a na końcu pianę z białek. Do każdej foremki dajemy przygotowane ciasto i układamy na blaszce. Wszystko wkładamy do nagrzanego piekarnika o temp. 190 stopni i pieczemy ok. 30 min. Czekoladę roztopiamy w kąpielii wodnej i dajemy na upieczone, ale chłodne babeczki. Na końcu posypujemy kolorową posypką