

BABECZKI BANANOWO-KAWOWE

🕒 45 MIN

📦 12 SZTUK

📊 ŁATWY

Składniki

- 350 g mąki uniwersalnej
- 2 średnie banany
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 115 g masła
- 250 g cukru
- 60 ml Soplicy Kawowej
- 60 ml mleka
- 120 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki oprócz mąki i czekolady ubijamy do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji. Do masy dodajemy mąkę i pokrojoną czekoladę, mieszamy.
2. Ciasto nakładamy do foremek na babeczki posmarowanych masłem lub olejem.
3. Babeczki wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 220°C i pieczemy przez 7 min.
4. Następnie zmniejszamy temperaturę do 190°C i pieczemy kolejne 15 min.

