

## www.SztukaKulinarna.pl

### Babeczki kawowe I

ilość porcji **8** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.5	szklanka	mąka pszenna	
2	łyżeczki	proszek do pieczenia	
70	gram	posiekanych orzechów laskowych	
		sól	
0.5	szklanka	likieru kawowego	
2	łyżki	kawa rozpuszczalna	
1	szklanka	jajko	
0.5	szklanka	cukier	
0.3	szklanka	oliwa (olej)	
0.5	szklanka	jogurtu	jogurtu orzechowego lub kawowego
1	szt	czekolady	,torebka czekoladowej polewy
		orzechy włoskie	orzechy i migdały - wedle uznania
		tłuszczu	tłuszcz i mąka do foremek (można użyć papierowe podstawki)

Przepis Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, posiekane orzechy i sól. Likier wymieszać z kawą. Jajko ubić z cukrem, olejem, jogurtem i alkoholem z kawą. Dodać mąkę z dodatkami, szybko wymieszać. Ciasto nałożyć do przygotowanych foremek, piec 20 - 25 min. w temp. 200°C. Polewę rozpuścić, polewać wystudzone babeczki, udekorować orzechami (można udekorować przed pieczeniem - migdał ładnie się zagłębia w ciasto). Składniki

1.5 szkl. mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 70 g posiekanych orzechów laskowych, szczypta soli, 0.5 szkl. likieru kawowego, 2 łyżki rozpuszczalnej kawy, jajko, 0.5 szkl. cukru, 1/3 szkl. oleju, 0.5 szkl. jogurtu orzechowego lub kawowego, torebka czekoladowej polewy do ciast, orzechy i migdały - wedle uznania - do przybrania, tłuszcz i mąka do foremek (można użyć papierowe podstawki).