

Babeczki czekoladowe z orzechami

Te babeczki czekoladowe to słodka przekąska której nikt się nie oprze.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

LICZBA PORCJI:

12 babeczek

SKŁADNIKI:

50 g masła, miękkiego
3 łyżki serka śmietankowego
60 g mąki

NADZIENIE

1 żółtko
3 łyżki cukru
1 i 1/2 łyżeczki masła, roztopionego
1 i 1/2 łyżeczki mleka 2%
1/2 łyżeczki esencji waniliowej
1/2 tabliczki czekolady deserowej, roztopionej
12 połówek orzechów włoskich, pekan lub laskowych

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Utrzeć masło z serkiem na puszystą masę. Stopniowo dodawać mąkę i mieszać ciasto, aż będzie miało jednolitą konsystencję.
- 2) Uformować z ciasta kulki o średnicy 2,5 cm. Ułożyć w natłuszczonych foremkach do muffinek.
- 3) Utrzeć w misce żółtko z cukrem, masłem, mlekiem i esencją waniliową. Wlać ostudzoną czekoladę. Wymieszać nadzienie. Napełnić nim foremki do 3/4 wysokości. Dekorować orzechami.
- 4) Piec 20 minut w temperaturze 190°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 134 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 33 mg cholesterolu, 63 mg sodu, 12 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka