

## Siesta poleca - Kolorowe babeczki z bakaliami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: gdziebylec-bot, dnia 25 Lutego 2011r. o 15:32

Tagi: babeczki, ciastka, ciasteczka, bakalie

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka dania jarskie desery

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
margaryna	1,5	kostka	nabiał
jajo kurze	4	szt.	nabiał
mąka tortowa	3	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
cukier puder	1	szklanka	dodatki
galaretka owocowa	1	szt.	dodatki
orzeszki ziemne	0,5	szklanka	dodatki
krem waniliowy	1	opakowanie	dodatki
kiwi	1	szt.	owoce
mandarynka	1	szt.	owoce
wiórki czekoladowe	1	szt.	dodatki
płatki migdałowe	1/4	szklanka	dodatki
skórka pomarańczowa kandyzowana	0,5	opakowanie	dodatki
krem czekoladowy	1	opakowanie	dodatki

### Opis

Kolorowe babeczki można przygotować na wiele smakowych sposobów. Z pewnością wspaniałym dodatkiem do nich będą bakalie Siesta. Słodka przekąska na każdą prywatkę, urodziny, imieniny i party. Łatwe do przygotowania i przepyszne słodkości.

Przygotowanie ciasta na babeczki:

1. Do dużej miski wbić 4 żółtka i jedną ogrzaną (miękką) pokrojoną w plasterki margarynę (można również masło).
2. Przy użyciu miksera dobrze wymieszać na jednolitą masę.
3. Wsypać 3 szklanki mąki, łyżeczkę proszku do pieczenia oraz szklankę cukru pudru.
4. Całość zagniatać do uzyskania jednolitego ciasta.

Przygotowanie babeczek do pieczenia:

1. Błazane foremki do pieczenia babeczek wysmarować pozostałą częścią margaryny.
2. Następnie z całości ciasta oderwać kawałek masy i utoczyć kulkę (średnica około 2-3 cm).



3. Kulkę spłaszczyć dłońmi i rozprowadzić równomiernie w foremce.
4. Każdą porcję babeczek piec w rozgrzanym do 150 st. C. piekarniku przez około 15 minut (aż osiągną złocisty kolor).
5. Wyjąć babeczki z foremek i całą procedurę powtórzyć do wyczerpania ciasta.

Dekoracja babeczek:

1. Do dekoracji babeczek można użyć wszelkiego rodzaju bakalii, posypek, wiórków z czekolady, polewy, lukru, itp. - dowolność w dekoracjach - obowiązkowa! :-)
2. Do tego przepisu użyliśmy orzeszków ziemnych, płatków migdałowych, wiórków kokosowych i czekoladowych, galaretki pokrojonej w kostkę, kiwi i mandarynki w plasterkach, kremu waniliowego i czekoladowego oraz kandyzowanej skórki pomarańczowej.

Dla ilu osób: 35  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 1godz. 30min.  
Cana:  
Liczba kalorii: