



Imbirowe babeczki z migdałami

Autor: Śnieżynka

Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i mielonym imbirem, posiekać z masłem. Następnie dodać cukier puder, cukier z wanilią, śmietanę wymieszaną z żółtkiem. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować, wylepić oprószone mąką foremki do babeczek, ułożyć na blaszce i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec na złoty kolor w temp 180 stopni. Czekolady połamać, włożyć do miseczki, rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać ze śmietaną i aromatem. Upieczone zimne babeczki napełnić posiekanymi orzeszkami i zalać płynną czekoladą. Ozdobić pokrojonymi w słupki migdałami i wiórkami kokosowymi. Odłożyć do stężenia czekolady.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i mielonym imbirem, posiekać z masłem.

Krok 2

Następnie dodać cukier puder, cukier z wanilią, śmietanę wymieszaną z żółtkiem.

Krok 3

Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

Krok 4

Schłodzone ciasto rozwałkować, wylepić oprószone mąką foremki do babeczek, ułożyć na blaszce i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec na złoty kolor w temperaturze 180°C.

Krok 5

Czekolady połamać, włożyć do miseczki, rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać ze śmietaną i aromatem.

Krok 6

Upieczone zimne babeczki napęłnić posiekanymi orzeszkami i zalać płynną czekoladą. Ozdobić pokrojonymi w słupki migdałami i wiórkami kokosowymi. Odłożyć do stężenia czekolady.

Ciasto:

20 dag mąki tortowej
12 dag masła Łaciate
1 łyżka śmietany, Łaciata 30%
1 żółtko
4 łyżki cukru pudru
2/3 łyżeczki mielonego imbiru
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
2 łyżeczki cukru z wanilią

Dodatkowo:

8-10 dag orzechów arachidowych
10 dag czekolady deserowej
10 dag czekolady gorzkiej
1 łyżka śmietany Łaciata 30%
Aromat migdałowy
Migdały słupki
Wiórki kokosowe