



Kakaowo-korzenne babeczki

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**

Miód rozpuścić z cukrem waniliowym, ostudzić, połączyć z kakao, cynamonem i goździkami.
- Krok 2**

Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, dodać jajka, starte na tarce o dużych oczkach zimne masło, posiekać.
- Krok 3**

Sodę wymieszać 1 łyżką wody, połączyć z ciastem, dodać śmietanę, miód i zagnieść ciasto.
- Krok 4**

Następnie rozwałkować na grubość 2-3 mm, foremką o kształcie kwiatka wykrawać ciasteczka. Wkładać do foremek na babeczki, docisnąć, nakłuć widelcem. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 15 minut.
- Lukier**

Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny. Przełożyć do rękawa cukierniczego ozdobić zimne babeczki.

Wskazówki

Babeczki ozdobić według własnego uznania.

Składniki:

- 200 ml miodu
- 15 dag cukru pudru
- 2 jajka
- 10 dag masła łaciate
- 3 szkl. mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżka śmietany łaciate 30%
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki cynamonu
- ¼ łyżeczki mielonych goździków

Lukier:

- ½ szkl. cukru pudru
- 1-1,5 łyżki soku z cytryny