

Czekoladowe babeczki Euro 2012

Mając sześciolatka w domu nie sposób uniknąć gorączki Euro. Dopadła i mnie, choć za piłką nie przepadam. Postanowiliśmy wraz z synem zrobić mafinki i udekorować je na wesoło. Efekty i przepis poniżej



Składniki na 10 mafinek czekoladowych:

- 110 g masła
- 110 g cukru (zastąpiłam fruktozą)
- 2 jajka
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- tabliczka gorzkiej czekolady rozpuszczona w łyżce wody
- 50 ml mleka
- 60 ml śmietany

Składniki na krem:

- kostka masła
- 1 szklanka cukru pudru
- kilka kropli aromatu waniliowego
- 300 g serka filadelfia (u mnie serek Linessa z Lidla)

Mafinki

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Oddzielnie

wymieszać składniki suche, a oddzielnie mokre.

2. Do nagrzanego piekarnika (190 stopni) włożyć formę wyłożoną papilotkami z surowym ciastem (gęsta konsystencja) i piec około 25 minut (do suchego patyczka).

Krem

1. Wszystkie składniki umieścić w mikserze i ubić na gładką masę.
2. Wstawić do zamrażarki na około 30 minut. Można sprawdzać czy krem uzyskał dobrą do ozdabiania rękawem cukierniczym konsystencję.
3. Miłego ozdabiania:) Smacznego.