

• KAKAOWE BABECZKI Z JAGODAMI •

Składniki na cisto:

- 200 g mąki pszennej
- 0,5 szklanki mleka
- 1 jajko
- ok. 20 g drożdży
- 50 g cukru
- 100 g masła
- łyżka kakao
- szklanka jagód

Przygotowanie:

1. Drożdże rozpuść w ciepłym mleku wraz z łyżeczką cukru i odstaw do wyrośnięcia.
2. Masło rozpuść i lekko ostudź, jajka utrzyj wraz z pozostałym cukrem.
3. Gdy drożdże wyrosną dodaj mąkę, jajko z cukrem, kakao oraz masło.
4. Odstaw do wyrośnięcia na około 30 minut.
5. Po tym czasie dodaj jagody i przetłóż ciasto do foremek na babeczki.
6. Piecz 30 minut w temperaturze 180°C.