

Babeczki pistacjowe z orzechami



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

CIASTO:

- Babeczki pistacjowe Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- olej - 100 ml
- mleko - 100 ml

LUKIER:

- cukier puder - 150 g
- sok z cytryny - 2 łyżki
- orzechy (pistacje, orzechy włoskie, nerkowce) - do dekoracji

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i mleko. Wszystko razem wymieszaj łyżką lub mikserem. Dodaj zawartość saszetki z czekoladkami i wymieszaj.
- 2** Dużą płaską blachę lub formę do muffinek wyłóż papierowymi foremkami. Do foremek włóż przygotowane ciasto. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz około 20 minut w 180°C.
- 3** Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny na gładki, gęsty lukier. Babeczki posmaruj lukrem i udekoruj orzechami.
- 4** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Babeczki pistacjowe z orzechami



Babeczki o smaku pistacjowym z czekoladą

Babeczki o smaku pistacjowym z kawałkami czekolady. Propozycja wyśmienitego deseru o oryginalnym smaku. Nowe babeczki Gellwe zachwycą każdego łasuchę!

Opakowanie zawiera: 290 g