Babeczki z uszkami

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- Babeczki o smaku waniliowo-malinowym Psi Patrol - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- olej - 60 ml
- mleko - 60 ml

DODATKOWO:

- cukier puder - 1/2 szklanki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- maliny i borówki - do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Do miski wsyp zawartość większej saszetki. Następnie dodaj jajka, olej i mleko. Całość mieszaj mikserem około 2 minut.
2. 2/3 masy odłóż, do reszty dodaj zawartość mniejszej saszetkę i wymieszaj.
3. 12 papierowych foremek ułóż na płaskiej blaszce lub w formie do mufinek. Przygotowane masy nakładaj łyżeczką naprzemiennie do przygotowanych foremek.
4. Formę wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz około 20 minut.
5. Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny na gęsty, gładki lukier.

   Owoce posmaruj lukrem i przyklej do babeczek.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babeczki z uszkami

Babeczki malinowo-śmietankowe

Babeczki malinowo-śmietankowe na licencji Psi Patrol. Łatwe i szybkie w przygotowaniu wspólnie z najmłodszymi.

Opakowanie zawiera: 238 g

Z jednego opakowania otrzymujemy 15 babeczek po ok. 21 g.