

## Borówkowe babeczki



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **łatwy**



### Składniki

#### CIASTO:

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

#### LUKIER:

- cukier puder – 150 g
- woda – 2-3 łyżki
- maliny – do dekoracji

### Sposób przygotowania

- 1 Na płaskiej blasze ustaw papierowe foremki. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C (opcja pieczenia: góra-dół).
- 2 Mieszanę do przygotowania babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i mleko, i dokładnie wymieszaj łyżką do połączenia składników. Pod koniec mieszania wsyp do ciasta czekoladową posypkę.
- 3 Ciasto przełóż łyżką do foremek i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 15-18 minut.
- 4 Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z wodą na gęsty, gładki lukier. Przełóż go do foliowej torebki ze ściętym rożkiem i udekoruj babeczki. Na lukrze ułóż maliny. Odstaw do zastygnięcia.
- 5 Smacznego!



## ***Produkty Gellwe użyte w przepisie Borówkowe babeczki***



### ***Babeczki borówkowe z czekoladą***

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

Opakowanie zawiera: 290 g