

Babeczki cytrynowe z malinami



czas przygotowania: **65 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- babka cytrynowa Gellwe - 1 opakowanie
- jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- masło - 100 g
- mleko - 100 ml
- maliny - 150 g
- biała czekolada - 60 g

Sposób przygotowania

- 1 Zawartość opakowania wsyp do miski, dodaj jajka, roztopione i wystudzone masło oraz mleko.
- 2 Całość miksuj na najwyższych obrotach około 3 minuty, do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji.
- 3 Na koniec do ciasta delikatnie wmieszaj maliny. Przygotowane ciasto przełóż do wysmarowanych tłuszczem i posypanych mąką form na babeczki o średnicy 10 cm.
- 4 Wstaw do lekko podgrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 170°C przez 30 minut (bez termoobiegu).
- 5 Upieczone babeczki studź na kratce, następnie wybij z foremek i polej stopioną białą czekoladą.
- 6 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Babeczki cytrynowe z malinami



Babka cytrynowa

Przepyszna babka, która jest połączeniem tradycyjnej babki piaskowej ze smakiem dojrzałych cytryn.
Sprawdzi się święta i na co dzień.

Opakowanie zawiera: 375 g