

Babeczki w kropeczki



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

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

POLEWA:

- gorzka czekolada – 50 g
- śmietanka 30% – 80 ml

DODATKOWO:

- kolorowe cukiereczki typu lentilki – wedle uznania

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.
- 3** Całość wstaw do nagrzanego piekarnika (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz około 20 minut w 180°C.
- 4** Przygotuj polewę.
Śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamane czekoladki i mieszaj, aż się rozpuści. Otrzymana polewa powinna być gładka i gęsta.
- 5** Wystudzone babeczki posmaruj polewą i udekoruj cukiereczkami. Odstaw do zastygnięcia.
- 6** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Babeczki w kropeczki



Babeczki waniliowe z czekoladą

Babeczki waniliowe z czekoladą. Świetna propozycja jako przystawka na ciepło.

Opakowanie zawiera: 290 g