

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 saszetki i wymieszaj.
- 3 12 papierowych foremek ułóż na płaskiej blaszce lub w formie do muffinek. 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.