

Łaciate babeczki z kremem



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- Babeczki czekoladowo-waniliowe „Psi Patrol” Gellwe - 1 opakowanie

CIASTO:

- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- olej - 80 ml
- mleko - 70 ml

KREM:

- Krem do tortów i ciast - smak waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- zimne mleko - 300 ml
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - do oprószenia

Sposób przygotowania

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C (opcja pieczenia: góra-dół). Na płaskiej blasze do pieczenia ustaw papierowe foremki.
- 2 Do miski wsyp zawartość większej saszetki, następnie dodaj jajka, olej i 6 łyżek mleka. Całość wymieszaj mikserem.
- 3 Masę podziel na dwie równe części. Do jednej dodaj zawartość mniejszej saszetki i pozostałe mleko, wymieszaj. Przygotowane masy nakładaj łyżeczką, naprzemiennie, do przygotowanych foremek.
- 4 Blaszkę z ciastem wstaw do piekarnika i piecz 15-20 minut w 180°C.
- 5 Przygotuj krem. Do wysokiego naczynia wlej zimne mleko i wsyp zawartość torebki. Miksuj najpierw na najniższych, a następnie na najwyższych obrotach miksera.
- 6 Otrzymany krem przełóż do woreczka foliowego ze ściętym końcem. Wyciskaj na wystudzonych babeczkach dekoracyjne piramidki. Przed podaniem oprósz kakao.



Produkty Gellwe użyte w przepisie łaciate babeczki z kremem



Babeczki waniliowe z czekoladą

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

Opakowanie zawiera: 290 g



Krem waniliowy

Pyszny krem waniliowy do ciast. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 120 g



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g