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