

Babeczki czekoladowe z bananami



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- Babeczki czekoladowe Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- olej - 100 ml
- woda lub mleko - 75 ml

DODATKOWO:

- Krem do tortów i ciast smak waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- zimne mleko - 300 ml
- banany - 4 sztuki
- sok z cytryny - wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Na płaskiej blasze ułóż papierowe foremki.
- 2** Mieszkę do przygotowania babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i mleko. Wieszaj, aż składniki się połączą. Wsyp czekoladki z małej saszetki i wymieszaj. Otrzymaną masę rozłóż równomiernie do wszystkich foremek.
- 3** Blaszkę z babeczkami wstaw do nagrzanego piekarnika (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz 15-18 minut w 180°C. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i wystudź.
- 4** Przygotuj krem. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko, wsyp zawartość torebki i ubijaj mikserem, aż krem będzie puszysty i gęsty.

Banany obierz, pokrój na plasterki i skrop sokiem z cytryny.
- 5** Z upieczonych babeczek zetnij wierzchy i wydrąż w środku otwór o średnicy około 3 cm. Do każdej babeczki włóż kilka plasterków banana. Całość przykryj piramidką z kremu i posyp pokruszonym ciastem ze ściętych wierzchów babeczek.
- 6** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Babeczki czekoladowe z bananami



Babeczki czekoladowe

Wilgotne, czekoladowe babeczki z kawałkami czekolady. Są szybkie do w przygotowaniu. Idealne sprawdzą się na różne okazje.

Opakowanie zawiera: 300 g



Krem waniliowy

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

Opakowanie zawiera: 120 g