Babeczki pistacjowe z orzechami

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

CIASTO:

- Babeczki pistacjowe Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- olej - 100 ml
- mleko - 100 ml

LUKIER:

- cukier puder - 150 g
- sok z cytryny - 2 łyżki
- orzechy (pistacje, orzechy włoskie, nerkowce) - do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Mieszankę 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 mufinek wyłóż papierowymi foremkami. Do foremek włóż przygotowane ciasto. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz około 20 minut w 180°C.

3. Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny na gładki, gęsty lukier. Babeczki posmaruj lukrem i udekoruj orzechami.

4. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babeczki pistacjowe z orzechami

Babeczki o smaku pistacjowym z czekoladą

Babeczki o smaku pistacjowym z kawałkami czekolady. Propozycja wyśmienitego deseru o oryginalnym smaku. Nowe babeczki Gellwe zachwycą każdego łasucha!

Opakowanie zawiera: 290 g