# Babeczki w kropeczki

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

## Składniki

**CIASTO:**

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

**POLEWA:**

- gorzka czekolada - 50 g
- śmietanka 30% - 80 ml

**DODATKOWO:**

- kolorowe cukiereczki typu lentilki - wedle uznania

## 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.

3. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz około 20 minut w 180°C.

4. Przygotuj polewę.

   Śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Otrzymana polewa powinna być gładka i gęsta.

5. Wystudzone babeczki posmaruj polewą i udekoruj cukiereczkami. Odstaw do zastygnięcia.

6. Smacznego!

## Produkty Gellwe użyte w przepisie
## Babeczki w kropeczki

### Babeczki waniliowe z czekoladą

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

Opakowanie zawiera: 290 g