Borówkowe babeczki

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

CIASTO:

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

LUKIER:

- cukier puder - 150 g
- woda - 2-3 łyżki
- maliny - do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Na płaskiej blasze ustaw papierowe foremki. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C (opcja pieczenia: góra-dół).

2. Mieszankę do przygotowania babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i mleko, i dokładnie wymieszaj łyżką do połączenia składników. Pod koniec mieszania wsyp do ciasta czekoladową posypkę.

3. Ciasto przełóż łyżką do foremek i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 15-18 minut.

4. Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z wodą na gęsty, gładki lukier.

   Przełóż go do foliowej torebki ze ściętym rożkiem i udekoruj babeczki. Na lukrze ułóż maliny. Odstaw do zastygnięcia.

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Borówkowe babeczki

Babeczki borówkowe z czekoladą

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

Opakowanie zawiera: 290 g