



Babeczki czekoladowe z bananami

Czas przygotowania: **25 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Babeczki czekoladowe Krem waniliowy	CIASTO - składniki DODATKOWO - składniki Babeczki czekoladowe Gellwe - 1 opakowanie jajko (rozmiar L) - 2 sztuki olej - 100 ml woda lub mleko - 75 ml Krem do tortów i ciast smak waniliowy Gellwe - 1 opakowanie zimne mleko - 300 ml banany - 4 sztuki sok z cytryny - wedle uznania

Krok	Opis przygotowania
1.	Przygotuj ciasto. Na płaskiej blasze ułóż papierowe foremki.
2.	Mieszankę 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!