# Borówkowe babeczki

Czas przygotowania: **25 min**

| Potrzebne produkty Gellwe | Składniki |
|---|---|
| Babeczki borówkowe z czekoladą | **CIASTO - składniki**<br>**LUKIER - składniki**<br>Babeczki borówkowe Gellwe - 1 opakowanie<br>jajko (rozmiar L) - 2 sztuki<br>olej - 100 ml<br>mleko - 100 ml<br>cukier puder - 150 g<br>woda - 2-3 łyżki<br>maliny - do dekoracji |

| Krok | Opis 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!