

Babeczki z bakaliami

Pyszne babeczki z płatkami czekolady i bakaliami

12 sztuk



łatwy

20 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek z płatkami czekolady Dr. Oetkera
2 szt. jajek
100 ml oleju
100 ml wody
50 g orzechów włoskich
50 g orzechów laskowych
30 g żurawiny suszonej
10 g wiórków kokosowych

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanekę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i wodę. Całość miksuj mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 1 minutę do uzyskania gładkiej konsystencji. Odsyp 1 łyżeczkę płatków czekoladowych. Pozostałe płatki dodaj do ciasta razem z posiekanymi bakaliami i delikatnie wymieszaj łyżką. Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach. Babeczki posyp równomiernie pozostałymi płatkami.

2 Pieczenie:

Babeczki wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 17 - 20 min.

Upieczone babeczki ostudź.