

Babeczki z malinami i polewą CZARNA Błyszcząca

Połączenie malin z nową Polewą do gotowania Błyszcząca czekoladową – mniam ♥ Pięknie wyglądają i wyśmienicie smakują!

12 sztuk



łatwy

40 Min.



Składniki:

Babeczki:

2 szt. jajek
250 ml mleka
125 ml oleju roślinnego
1 łyżeczka Ekstraktu naturalnego
Wanilia Bourbon z Madagaskaru Dr.
Oetkera
300 g mąki pszennej
170 g cukru
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g
Dr. Oetkera
200 g malin (świeżych lub
mrożonych)

Do dekoracji:

50 g masła
3 łyżki mleka
1 opak. Polewy do gotowania
CZARNEJ Błyszczącej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Mokre składniki: jajka, mleko, olej, ekstrakt waniliowy wymieszaj w misce do połączenia składników.

W drugiej misce połącz suche składniki, czyli mąkę, cukier, i proszek do pieczenia.

Suche składniki wsyp do mokrych i wymieszaj tylko do połączenia (mikserem lub rózgą kuchenną).

Papilotki wypełnij masą do $\frac{3}{4}$ wysokości. W każdej papilotce ułóż kilka malin na wierzchu babeczki.

Piecz ok. 25 minut w temp. 175°C.

Piekarnik elektryczny: 175 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.



② Dekorowanie:

W rondelku na małym ogniu rozpuść 50 g masła z 3 łyżkami mleka. Mieszaj łyżką do momentu rozpuszczenia się masła. Odstaw ronderek z palnika, wsyp zawartość opakowania z polewą i energicznie wymieszaj do połączenia składników. Cały czas mieszając, aby nie doprowadzić do przypalenia polewy, podgrzewaj na małym ogniu do momentu zagotowania i uzyskania gładkiej konsystencji. Gotową polewą udekoruj wierzch wystudzonych babeczek, rozsmaruj ją łyżeczką w celu zlikwidowania pęcherzyków powietrza. Pozostaw do zastygnięcia.

