

RECIPE

Babeczki z kremem Nutella®

Łatwe

8 Porcje

30 min



Składniki na 8 porcji

- 2 jajka
- 100 g miękkiego masła
- 100 g cukru
- 100 g mąki
- ½ torebki proszku do pieczenia
- 120 g kremu Nutella® (15 g na porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

JAK ZROBIĆ BABECZKI



1 | Piekarnik nagrzej do temperatury 180°C. Masło ubij z cukrem. Jajka wbij do miski i lekko wymieszaj, a następnie stopniowo i pomału wlej do ubitego masła. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia, wymieszaj.



2 | Foremki do babeczek wyłóż papierowymi papilotkami. Napełnij ciastem do 2/3 wysokości. Wstaw do piekarnika na 10 minut. Wyjmij, gdy tylko nabiorą złotego koloru.



3

Z ostudzonych babeczek zdejmij łyżką około 1 cm ciasta z samego środka. Zachowaj czapeczki i przetnij je na pół.



4

Przy użyciu rękawa cukierniczego napełnij babeczki kremem Nutella®. Przecięte na pół czapeczki ułóż na kształt motyli skrzydełek. Nadziewane babeczki są gotowe!

Babeczki piękne i pyszne.

Babeczki z kremem Nutella® to jedne z najefektowniejszych i najsmaczniejszych ciastek! Od muffinków różnią się swym bogactwem – zarówno dekoracji, jak i smaku, szczególnie jeśli są to babeczki nadziewane kremem Nutella®. Tradycja mówi, że pierwsze babeczki powstały w XIX wieku, jeszcze przed wynalezieniem foremek do muffinów.