

PRZEPIS

# Babeczki-myszki z kremem Nutella®

Łatwe

6 Porcje

50 min



## Składniki na 8 porcji

### Babeczki

130 g mąki tortowej  
 łyżka proszku do pieczenia  
 50 g pełnotłustego jogurtu  
 50 ml pełnotłustego mleka  
 150 g cukru  
 50 g masła  
 1 jajko  
 50 g gorzkiego kakao w proszku

### Do dekoracji

90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)  
 Ozdoby z cukru i małe ciasteczka



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

## WYKONANIE

**1**

Wszystkie płynne składniki wymieszaj w jednej misce. W drugiej połącz wszystkie suche. Łyżką wymieszaj zawartość obu misek.

**2**

Napełnij foremki do babeczek ciastem i piecz około 20 minut w temperaturze 180°C. Sprawdź patyczkiem, czy się upiekły. Po wystudzeniu możesz zacząć je dekorować.



**3**

Podgrzej 90 g kremu Nutella® w kąpeli wodnej i przełóż do rękawa cukierniczego. Nałóż na babeczki.



**4**

Dopełnij dekoracji cukrowymi ozdobami i małymi ciasteczkami.

## Odkryj przyjemność ze wspólnego tworzenia.

Babeczka z kremem Nutella® to świetny deser, ale też pomysł na śniadanie. W USA to najpopularniejsze przekąski serwowane na przyjęciach urodzinowych i przy innych okazjach. Sprowadziliśmy tę tradycję z za oceanu, by urozmaicić przyjęcia dla najmłodszych odrobiną entuzjazmu i zabawy w postaci tych uroczych babeczek-myszek z kremem Nutella®.