

Babeczki z żelkami

Czas wykonania: 45 min **Ilość porcji:** 12 sztuk

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2/3 szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 szklanka mleka
- 1/3 szklanki oleju
- 2 jajka

Dodatkowo:

- 40 g żelek
- 20 szt. droży
- 40 g białej czekolady
- 1/2 szklanki posiekanych orzechów włoskich



Przygotowanie:

Za pomocą miksera połączyć ze sobą mokre składniki (mleko, olej, jajka). W drugim naczyniu mieszać suche produkty (mąka, cukier, kakao, proszek do pieczenia i cukier waniliowy). Przesypać suche produkty do mokrych i wymieszać za pomocą łyżki.

Dodać posiekaną czekoladę, orzechy, pokrojone na małe kawałeczki żelki i draże – ponownie wymieszać.

Foremki napełnić masą do 2/3 ich wysokości i piec 25 minut w 180 stopniach.

Po 20 minutach pieczenia można górę babeczek udekorować kawałkami białej czekolady.

Gdy babeczki trochę przestygną można dodatkowo posypać cukrem pudrem.