

Link do produktu: <https://pyszny.sklep.pl/babeczki-z-platkami-czekolady-300-g-p-884.html>



Babeczki z płatkami czekolady 300 g

Cena	9,90 zł
Numer katalogowy	5900437081007
Kod producenta	5900437081007
Kod EAN	5900437081007

Opis produktu

BABECZKI Z PŁATKAMI CZEKOLADY

Połączenie waniliowego ciasta z drobnymi płatkami pysznej czekolady. Wilgotne, pyszne i... zaskakująco szybko znikające z talerza!

Wartość odżywcza w 100 g:

- Energia 1469 kJ 351 kcal
- Tłuszcz 19 g w tym Kwasy Tłuszczowe Nasycone 2,7 g
- Węglowodany 39 g w tym Cukry 20 g
- Białko 5,0 g
- Sól 0,69 g

Skład: mąka PSZENNA, cukier, skrobia PSZENNA, 5% płatki czekolady (cukier, masa kakaowa, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgator (lecytyny słonecznikowe)), proszek do pieczenia (mąka PSZENNA, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu)), glukoza, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym), syrop glukozowy, substancje zagęszczające (guma guar, гума ksantanowa), MLEKO odtłuszczone w proszku, aromat, sól.

Cechy produktu

Opakowanie zawiera:

- 285 g mieszanki do ciasta
- 15 g płatków czekoladowych
- 12 szt. foremek

Z mieszanki otrzymujemy 12 szt. babeczek. 1 porcja = około 51 g

Masa netto: 300 g

Sposób przygotowania

Dodaj:

- 2 jajka
- 100 ml wody (ok. 10 łyżek)
- 100 ml oleju (ok. 10 łyżek)

1. Przygotowanie foremek:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Piekarnik nagrzej do temp. 175°C (bez termoobiegu).

2. Przygotowanie ciasta:

Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jaja, wodę i olej. Całość energicznie wymieszaj łyżką lub mikserem do dokładnego połączenia składników (ok. 1 min).

3. Dodawanie płatków:

Odsyp 1 łyżeczkę płatków czekoladowych. Pozostałe płatki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj łyżką. Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach. Następnie babeczki posyp odsypanymi wcześniej płatkami.

4. Pieczenie:

Natychmiast wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz na środkowym poziomie.

Temperatura pieczenia: ok. 175°C

Czas pieczenia: ok. 17-20 min

Smacznego!