**Babeczki dla Babeczki – Delecta**

**Dla zdecydowanej większości Polaków (86%) pieczenie jest sposobem na wyrażanie uczuć\*. O słodkie wypieki warto pokusić się także na szczególne okazje, na przykład Dzień Kobiet.**

8 marca jest doskonałą sposobnością do oczarowania ukochanych pań. W takich okolicznościach warto postawić na proste w wykonaniu, ale efektowne desery, które zachwycą swoim smakiem. Mocno czekoladowe babeczki z odrobiną chili podkreślą ciepłe uczucia i będą również świetnym upominkiem przygotowanym ot tak… prosto z serca.

**Babeczki z nutą chili**

**Składniki:**

l Babeczki na 1001 sposobów o smaku czekoladowym Delecta

l 2 jajka

l 100 ml mleka

l 100 ml oleju

l Krem tortowy o smaku czekoladowym Delecta

l pół łyżeczki chili

l szczypta chili do dekoracji

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotowuj 12 papilotek i metalową formę do wypieku muffinek, a następnie nagrzej piekarnik do 180°C (bez termoobiegu). Do wysokiego naczynia wbij jajka, dodaj mleko, olej i wsyp zawartość torebki z mieszanką Babeczek na 1001 sposobów. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki, aż masa będzie gładka.

1. Zawartość torebki z kremem tortowym wsyp do wysokiego naczynia i dolej mleko. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez 3 minuty do uzyskania gładkiej i puszystej masy.

1. Do foremek nałóż ciasto do ¾ ich wysokości. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 20-25 minut, aż babeczki się zarumienią.

1. Po ostudzeniu babeczek, przekrój je na pół i przełóż 1 łyżką kremu czekoladowego. Udekoruj wierzch babeczki odrobiną kremu i szczyptą chili.

\*Dane: Panel badawczy Ariadna, na zlecenie marki Delecta