**Babeczki i miłosne kupony – przewrotny pomysł na Walentynki**

**Nie trzeba wiele, by wyrazić gorące uczucia. Wystarczy dobry pomysł i odrobina zaangażowania. Niech Walentynki będą tylko pretekstem do słodkiego świętowania bliskości na co dzień. Najlepszym prezentem mogą być… „miłosne kupony” na co tylko chcesz!**

Zamiast kolejnych drogich perfum czy czekoladek podaruj swoją uwagę i czas. Twój prezent może być deklaracją, wyrażoną w formie miłosnych kuponów do wykorzystania przez ukochanego. Najlepiej znasz swojego partnera – wiesz, jak lubi spędzać czas, co sprawia mu przyjemność, jakich obowiązków domowych nie znosi. Niech twoje deklaracje będą odpowiedzią na jego potrzeby, niespodzianką, która wywoła uśmiech i wzmocni wasz związek.



Przygotuj niewielkie karteczki, na których odręcznie wypisz swoje deklaracje. Co możesz podarować? „*Gorącą kąpiel z bąbelkami i masażem stóp”,* „*Śniadanie do łóżka”, „Piętnaście minut przytulania”, „Dwie godziny ciszy absolutnej”, „Wyjście z kumplami, bez zbędnych pytań”, „Możliwość wyboru filmu trzy wieczory z rzędu”, „Własnoręcznie upieczone babeczki”, „Tydzień zastępstwa przy zmywaniu naczyń”,* „*Kubek gorącej czekolady na życzenie*”. Pomysłów może być mnóstwo! Gotowe kupony podpisz, aby nabrały mocy sprawczej i zapakuj w dekoracyjną kopertę (do pobrania i wydrukowania [tutaj](https://delektujemy.pl/wp-content/uploads/2018/02/delektujemy.pl-voucher-walentynkowy-koperta.pdf)). Wyjątkowy prezent gotowy. Polecamy wręczać go wraz z pyszną, własnoręcznie upieczoną babeczką według przepisu marki Delecta.



**Babeczki brownie z malinami**

**Składniki:**

l 1 opakowanie [babeczek brownie mocno czekoladowych Delecta](https://www.delecta.pl/ciasta/babeczki-brownie-mocno-czekoladowe,prod,16,193.php)

l 1 jajo

l 50 ml mleka

l 75 g margaryny

l 500 ml śmietany kremówki

l 100 g cukru pudru

l 125 g świeżych malin

**Sposób przygotowania:**

1. Roztop 75 g margaryny w garnuszku i poczekaj aż się schłodzi.

2. Nastaw piekarnik na temperaturę 180 stopni bez termoobiegu.

3. Do miski wsyp zawartość torebki z ciastem, wbij 1 jajo, dodaj mleko i roztopioną margarynę. Miksuj składniki przez 1 minutę, do otrzymania jednolitej masy. Ciasto powinno być gęste.

4. Rozłóż ciasto do 12 papilotek i piecz przez około 16 minut. Po upieczeniu babeczki mogą robić wrażenie lekko niedopieczonych. Odstaw je do wystudzenia.

5. Aby przygotować krem, schłodzoną kremówkę ubij na sztywno z dodatkiem cukru pudru.

6. Za pomocą szprycy nałóż krem na wystudzone babeczki. Na czubku każdej ułóż malinę.

Więcej inspiracji na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)

\*\*\*

**Charakterystyka produktu Delecta:**

Babeczki Brownie Delecta to mocno czekoladowy wypiek z dużymi kawałkami belgijskiej czekolady (aż 15% w składzie) i wanilią Bourbon. Nie zawierają konserwantów i sztucznych barwników. W ofercie dwa najbardziej popularne smaki – Babeczki Brownie mocno czekoladowe i karmelowe z czekoladą.

Cena det. ok. 7,50 zł/opakowanie.

