



Babeczki marchewkowe

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- przesiana mąka pszenna - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- cynamon - 1 łyżeczka
- cukier - 150 gramów
- posiekane orzechy włoskie - 75 gramów
- marchew starta na tarce - 175 gramów
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- jaja kurze - 2 sztuki
- aromat waniliowy - 2 łyżeczki
- olej roślinny - 150 mililitrów
- mleko - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Składniki podzielić na suche i mokre. W jednej misce wymieszać suche (razem z marchewką) a w drugiej mokre.
2. Nałożyć ciasto do foremek wyłożonych papilotkami.
3. Piec w temperaturze 180 stopni przez ok. 25 minut. Z tych proporcji wychodzi ok. 11 babeczek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl