





przepisy.pl

Babeczki z porzeczkami



 20 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- jajka - 5 sztuk
- mąka - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kolorowe porzeczki - 500 gramów
- cukier puder do oprószenia

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Porzeczki umyj, osusz na papierowym ręczniku i pozbaw gałązek.
2. Kasię utrzyj z cukrem, dodając po jednym jajku.
3. Następnie dodaj obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
4. Na koniec dodaj 1/3 porzeczek i delikatnie wymieszaj.
5. Formę do muffinek wyłóż papilotkami i włóż do nich ciasto.
6. Pozostałe porzeczki ułóż na wierzchu babeczek. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 25 minut w temp.180 st.C.

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