





Pieguskowe babeczki

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ubić sztywną pianę z białek.
2. Mąkę, proszek do pieczenia, mak i cukier wymieszać, dodać pianę z białek, kilka kropli aromatu i wystudzoną, płynną Kasie.
3. Całość delikatnie wymieszać.
4. Ciasto przelać do forem na muffinki do 2/3 wysokości.
5. Piec 20-25 min. w temp. 180 stopni C.

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

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 230 gramów
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- mak - 1 szklanka
- białko - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olejek rumowy - 1 unit