

Babeczki cytrynowe w 5 minut



Autor: **SlodkiBlog**
Przepisów: **147** Ocena: **4738**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 jajka
- 2/3 szkl cukru
- 2/3 szkl kwaśnej śmietany (180g)
- 1/3 szkl oleju
- 1/2 szkl mąki pszennej
- 1/4 szkl mąki ziemniaczanej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- skórka otarta z 1 cytryny
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu cytrynowego

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki, oprócz mąki i proszku do pieczenia umieść w misce i wymieszaj za pomocą trzepaczki do uzyskania jednolitej konsystencji. Obie mąki i proszek do pieczenia połącz w osobnym naczyniu, po czym dodaj do pozostałych składników. Mieszaj tylko do momentu aż mąka się wchłonie. Powstałych grudek nie staraj się rozbić, są bardzo pożądane w tych babeczkach:)
- 2 Foremki napełnij do 2/3 wysokości. Piecz w piekarniku nagrzanym do 175°C przez 15 min lub do suchego patyczka.
- 3 Po ostudzeniu udekoruj bitą śmietaną i posyp pokruszonymi ciasteczkami lub kakao. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: