

Babeczki truskawkowe



Autor: **agnes72**

Przepisów: **886** Ocena: **6163**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

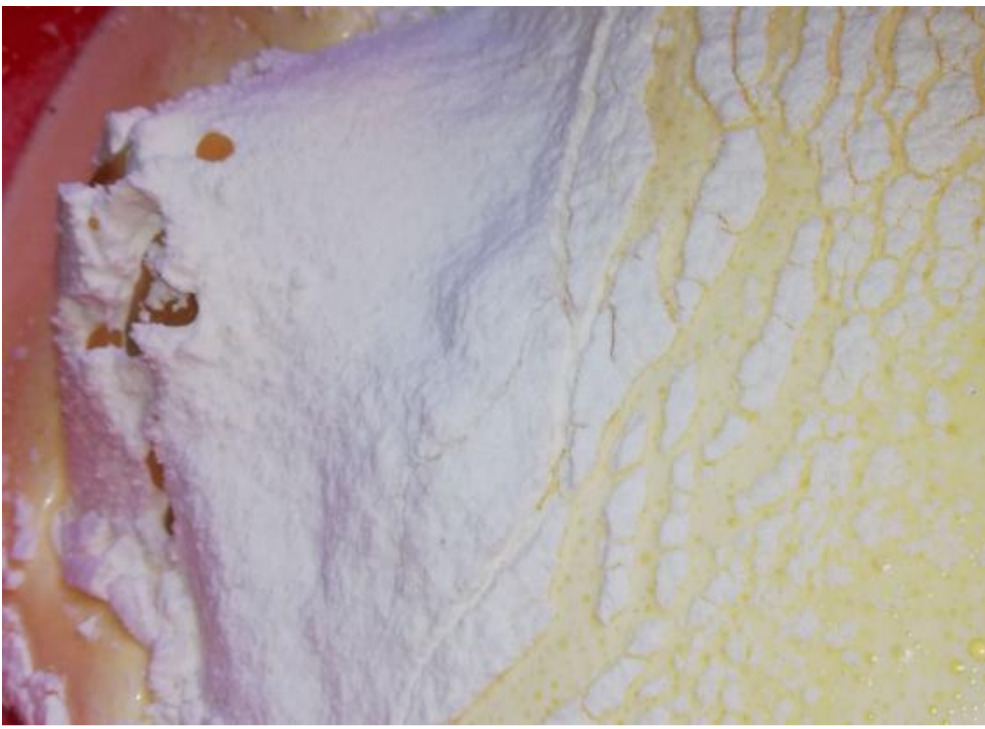
- 5 jajek,
- 2,5 szklanki mąki pszennej (szklanka pojemność 210 ml),
- 1,5 szklanki cukru,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 3/4 szklanki mleka,
- 1 szklanka oleju,
- kilka kropel aromatu migdałowego
- dodatkowo :
- 400 g truskawek,
- foremki papierowe do babeczek.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbić całe jajka, wsypać cukier i całość na najwyższych obrotach miksera zmiksować na pulchną masę czyli tak zwany kogel - mogel.



- 2 Do zmiksowanej masy jajecznej wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia oraz aromat migdałowy, mleko oraz olej. Całość zmiksować do połączenia się masy jajecznej z mąką. Gdy mamy zmiksowane ciasto w międzyczasie przygotować truskawki umyć je, osuszyć i pokroić w kostkę.



- 3 Jak już mamy przygotowane truskawki dodać je do ciasta i całość wymieszać łyżką do połączenia się truskawek z ciastem. W czasie gdy będzie rozgrzewał się piekarnik przygotować foremki papierowe układając je w formie na babeczki.



- 4 Do przygotowanych foremek nakładać po 1,5 do 2 łyżek ciasta razem z truskawkami. Wstawić do nagrzanego piekarnika ustawionego na 180 stopni i piec 25 minut w zależności od piekarnika do ładnego zarumienienia i tak zwanego suchego patyczka.



- 5 Upieczone babeczki pozostawić do wystygnięcia, następnie posypać cukrem pudrem lub udekorować według swego uznania. Na paterze układać razem z papierowymi foremkami, ściągać ich dopiero jak całkiem wystygną ponieważ jeszcze ciepłe jak jest to truskawki oddzielają się od ciasta.



- 6 To że się ciasto upieczone oddziela od truskawek wcale nie oznacza że są zakalce. Wręcz przeciwnie pięknie wyrosły są pulchne i w środku za sprawą truskawek wilgotne. Po prostu muszą być całkowicie zimne aby odeszły bez problemu. Połączenie truskawek z aromatem migdałowym uważam za bardzo trafny wybór. Babeczki świetnie nadają się do kawy jak i herbaty. Serdecznie polecam.



Twoje notatki do przepisu: