

Babeczki waniliowe



Autor: **Karolcia20**
Przepisów: 5 Ocena: 39

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 jajko
- 0,5 szklanki oleju
- 1 szklanka mleka
- DODATKOWO:
- czekolada mleczna lub gorzka

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy dwie miski. W jednej mieszamy składniki suche: mąkę, cukier, proszek do pieczenia oraz cukier waniliowy, a w drugiej składniki mokre: jajko, mleko, olej.
- 2 Wszystko razem łączymy do powstania jednolitej masy.
Foremki na babeczki wykładamy papierowymi papilotami lub używamy silikonowych.
- 3 Na spód foremek nakładamy odrobinę ciasta wkładamy jedną kostkę czekolady i zalewamy ciastem. (używając do tego zwykłej łyżeczki albo nabieraczki do lodów).
Babeczki pieczemy około 35 minut. Aby sprawdzić czy są już gotowe możemy je nakłuć drewnianym patyczkiem. Jeśli ciasto się nie przyklei babeczki są gotowe.

Twoje notatki do przepisu: