

Babeczki wiosenne



Autor: **pysznie-zdrowo-kolorowo**
Przepisów: 153 Ocena: 4282

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Na 12 babeczek: 250 g mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jaja
- 75 ml oleju
- 100 g cukru
- 250 ml jogurtu morelowego z kawałkami owoców (można zastąpić innym smakiem)
- 6 kostek białej czekolady
- do dekoracji np. pisaki cukrowe, lukier, polewa czekoladowa - wg własnych preferencji

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni.
- 2 Mąkę należy przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Jaja, jogurt, olej i cukier ucieramy. Dodajemy rozdrobnioną czekoladę oraz mąkę z proszkiem i szybko mieszamy.
- 3 Masą napełniamy foremki silikonowe do 3/4 wysokości foremki. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 25 minut. Po upieczeniu foremki wyjmujemy i pozostawiamy na około 5 minut. Następnie wyjmujemy babeczki i studzimy.
- 4 Wystudzone babeczki dowolnie dekorujemy.

Pieczenie i dekorowanie takich babeczek to fajna zabawa dla dzieci, mój syn to uwielbia, jego inwencja twórcza nie ma granic:)

Twoje notatki do przepisu: