

Biskoptowe babeczki



Autor: **nikola2005**
Przepisów: **123** Ocena: **5906**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 jajka
- 3/4 mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2szkl. cukru
- - Ugotowany budyń do nadzienia babeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddzielić od białek.
Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia.
Białka ubić na sztywną pianę następnie dodać pomalowanego cukru i nadal miksować.

Zmniejszyć obroty do najmniejszych i dodawać po jednym żółtku.
- 2 Na koniec dodawać po 1 łyżce przesianej mąki.

Papilotki do muffinek ułożyć w blaszce.
Nakładać po 1 łyżce budyniu. Po czym kolejna łyżka ciasta
- 3 Piec w nagrzanym piekarniku w 175' 12min.



Twoje notatki do przepisu: