

# PRZEPIS NA BABECZKI

Składniki (wedle potrzeb można zwiększyć lub zmniejszyć proporcje):

- 2 szklanki mąki,
- 2 jajka,
- 1 szklanka mleka,
- pół szklanki cukru,
- pół szklanki oleju roślinnego lub 100g masła,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- Foremki na babeczki,
- Dodatki do wyboru (bakalie, np. posiekane lub całe orzechy, rodzynki, skórkę pomarańczową, kakao, kawałki czekolady, łyżkę ulubionego dżemu, twarożek, wiórki kokosowe, łyżkę nutelli.

Sposób przygotowania muffinek:

- Wymieszaj w jednej misce suche składniki: mąkę, cukier, proszek do pieczenia.
- W drugiej misce połącz ze sobą mokre składniki: jajka, mleko, olej.
- Połącz składniki suche z mokrymi, używając do tego łyżki.
- Przelej masę do foremek na muffinki. Na tym etapie możesz wrzucić dodatki, które lubisz centralnie do jednolitego ciasta lub dodać podczas rozlewania do foremek.
- Piecz 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza.

Jeśli w kuchni brakuje któregoś ze składników, możesz zastosować zamienniki:

- zamiast oleju – roztopione masło lub margaryna,
- zamiast mleka – maślanka, jogurt naturalny lub kefir,
- zamiast proszku do pieczenia – soda oczyszczona,
- jajka – proszek sojowy z wodą lub mąką ziemniaczaną.