



# BABECZKI NA DZIEŃ DZIECKA



70 MINUT



6 SZTUK

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI NA BABECZKI:

- 1 jajo
- 70 g jogurtu greckiego
- 45 g oleju + 2 łyżki do wysmarowania formy
- 60 g cukru
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki sody oczyszczonej
- owoce do wyboru: np. 2/3 szklanki mrożonych borówek, 1 szklanka truskawek, 1 jabłko podduszone uprzednio na maśle i miodzie
- 2 łyżki cukru grubo rafinowanego

### SKŁADNIKI NA DEKORACJE (DO WYBORU):

- krem przygotowany ze 100 g serka mascarpone i 100 g śmietanki 36%
- masło orzechowe 100%
- ½ szklanki świeżych owoców np. malin
- 2 łyżki proszku z liofilizowanych owoców np. z malin lub truskawek
- garść pokruszonych orzeszków np. pistacji lub laskowych
- 2 łyżki ekspandowanego amarantusa
- 2 łyżki wiórków kokosowych

## PRZYGOTOWANIE



1. Włącz w piekarniku grzanie od góry i dołu, 175°C. Wszystkie mokre składniki i cukier połącz ze sobą przy pomocy trzepaczki. Przesiej do nich pozostałe suche składniki i wymieszaj przy pomocy drewnianej łyżki lub szpatułki. Mieszaj bardzo krótko, tylko do połączenia się składników. Lepiej zostawić kilka grudek mąki w cieście, niż wymieszać je za bardzo – to wpływa na wyrastanie babeczek podczas pieczenia.
2. Przełóż masę do formy na babeczki posmarowanej olejem lub wyłożonej papilotkami, a następnie rozłóż na wierzchu owoce, lekko wbijając je do środka. Posyp grubo rafinowanym cukrem i piecz ok. 35 min. lub do „suchego patyczka”. Ostudź babeczki w formie, a gdy będą na tyle chłodne, że dadzą się wyciągnąć, przełóż je na kratkę lub drewnianą deskę.
3. Babeczki udekoruj kremem i wybranymi posypkami – możesz to zrobić z dziećmi – będzie to dla nich dobra zabawa.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)