

Babeczki pszenno-razowe z dżemem

Składniki:

1,5 szklanki mąki pszennej razowej typ 2000

½ szklanki cukru

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

2 jajka

Ok. 100 g masła rozpuszczonego

1 łyżka miodu

¾ szklanki mleka

ulubiony dżem



Wykonanie:

Najpierw do miski wsypujemy suche składniki i mieszamy dokładnie. W drugiej misce mieszamy wszystkie mokre składniki i też musimy wszystko dobrze wymieszać. Następnie łączymy suche składniki z mokrymi.

Do foremek nakładamy po łyżce masy, a na to łyżeczka dżemu. Całość dopełniamy ciastem.

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200°C i pieczemy ok. 20minut.

Dekorujemy babeczki jak fantazja nam podpowie.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

