

Babeczki najlepsze jakie jadłam

Składniki na babeczki:

- 500 g marchewki (4 średnie)
- 240 g mąki pszennej (1,5 szklanki)
- 200 g cukru (1 szklanka)
- 2 łyżeczki cukru waniliowego lub ekstrakt waniliowy
- 180 ml oleju rzepakowego (3/4 szklanki)
- 3 całe jajka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki imbiru
- 1 łyżeczka cynamonu
- szczypta soli



Dodatkowo:

- czekolada mleczna lub deserowa 100 g

Wykonanie:

Marchewki myjemy i obieramy, a następnie ścieramy na tarce o grubych oczkach. Po starciu wszystkich marchewek przetrzucamy je do dużej miski. Dodajemy jajka, dolewamy olej. Dosypujemy cukier i cukier waniliowy. Mieszymy wszystko dokładnie. Miskę na chwilę odstawiamy.

W drugiej misce mieszamy mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną, imbirem, cynamonem oraz szczyptą soli, i wszystko mieszamy.

Teraz wymieszaną mąkę z innymi składnikami (czyli składniki suche) partiami dosypujemy do miski z marchewką i wszystko mieszamy łyżką lub łopatką.

Formę na babeczki, u mnie silikonową, wykładamy papilotkami. Do każdej babeczki dajemy po około 2 łyżki masy na babeczki. Następnie kładziemy na górę babeczki po jednej kostce czekolady, lekko dociskamy i przykrywamy dokładając jedną łyżkę ciasta.

Formę na babeczki wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C, grzałki góra, dół i pieczemy przez około 25-30 minut. Po tym czasie babeczki wyciągamy z piekarnika,

wyciągamy z formy i zostawiamy do wystudzenia na kratce do ciasta. A my przygotowujemy drugą porcję babeczek.

Z przepisu wychodzi 18 sztuk przepysznych babeczek.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

