

ANIA STARMACH

Najprostsze babeczki z malinami

Co kupić?

Babeczki

- 200g mąki
- 200g masła
- 200g cukru
- 200g malin
- 4 jajka
- 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 0.5 skórka otarta z połowy cytryny

Lukier

- 4 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Jak przygotować?

Babeczki

1. Masło rozpuść w rondelku.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i skórką cytrynową.
3. Jajka utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę.
4. Stopniowo dodawaj do jajek mąkę i rozpuszczone masło.
5. Ciasto nakładaj do silikonowych foremek na muffinki. Najpierw nałóż 1–2 łyżki masy, potem dodaj kilka malin, a następnie przykryj owoce ciastem.
6. Babeczki piecz około 20–25 minut w temperaturze 180 stopni.

Lukier

ANIA STARMACH

7. Aby przygotować lukier, wymieszaj cukier puder z sokiem z cytryny (poradę na temat przygotowania lukru znajdziesz także tutaj).
8. Babeczki polej lukrem, gdy są jeszcze ciepłe. Możesz je udekorować z wierzchu świeżymi malinami.