

Klasyczne żółte babeczki

Takie klasyczne babeczki z dodatkiem bitej śmietany sprawdzą się zawsze. Możesz podać je do kawki, ale też udekorowane będą apetycznie prezentowały się na świątecznym stole.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

18 babeczek

SKŁADNIKI:

130 g miękkiego masła

150 g cukru

3 jajka

1 i 1/2 łyżeczki esencji waniliowej

280 g mąki tortowej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/4 łyżeczki soli

3/4 szklanki mleka 0%

odtłuszczona bita śmietana w spreju, do dekoracji

1 łyżeczka cukru pudru

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem. Wbijać jajka, po jednym. Za każdym razem dokładnie wymieszać masę. Wlać esencję waniliową, ponownie wymieszać. Wsypać mąkę, proszek do pieczenia i sól do ucieranej masy. Wlać mleko, wymieszać.

2) Wyłożyć foremki do muffinek papilotkami. Wlać do nich ciasto, do 3/4 wysokości. Piec 20–25 minut w temperaturze 180°C. Wyjąć z foremek. Ostudzić.

3) Przybrać bitą śmietaną i posypać cukrem pudrem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 babeczka zawiera: 171 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 54 mg cholesterolu, 171 mg sodu, 22 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 3 g białka