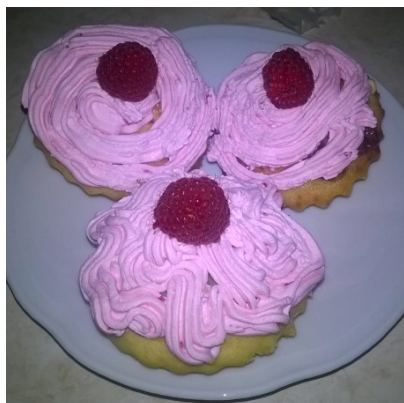


BABECZKI



SMACZNEGOTOWANIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

cukier	1/2 szklanki
jogurt grecki	1 szklanka
jajko	4
olej	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1
mąka pszenna	2,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżki

Dodatki

orzechy włoskie
rodzynki
wiórki kokosowe
czekolada mleczna
maliny świeże

Krem:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Białka z cukrem ubij na sztywną pianę.

- KROK 2 Żółtka, cukier waniliowy, jogurt wymieszać mikserem. Dodać olej i dalej miksować.
- KROK 3 Dodać do tego białka i delikatnie wymieszać łyżką, nie używać miksera.
- KROK 4 Na koniec dodać mąkę z proszkiem do pieczenia.
- KROK 5 Gotową masę wyłożyć do foremek, ok. 3/4 formy. Do foremek można dodać w zależności od gustu: orzechy , rodzyнки, wiórka czy np. czekoladę.
Piec ok. 20 minut w 160 stopniach.
Do dekoracji można przygotować krem, ja zrobiłam krem malinowy , pycha .
SMACZNEGO.