

## Babeczki kokosowo - jagodowe Zewy



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	150 g typ 500
<b>mąka kokosowa</b>	100 g
<b>jajko</b>	2 szt
<b>mleko</b>	1 szk
<b>olej rzepakowy</b>	1/4 szk
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>jagody</b>	3/4 szk
<b>wiórki kokosowe</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednej misce wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia i cukrem oraz jagodami i wiórkami kokosowymi.

W drugiej jajka, mleko i olej a potem do płynnych wsypać suche.

Wymieszać najlepiej widelcem.

12 papilotek włożyć do formy na babeczki i rozdzielić ciasto do foremek.

Babeczki piec 30 minut w 180 stopniach.

Potem wyjąć babeczki z formy na kratkę i wystudzić.

Posypać cukrem pudrem.