

Babeczki owsiane z migdałami



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatki owsiane	1,5 szklanki
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
sól	
płatki migdałowe	2 łyżki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
masło	1/4 kostki
mleko	3/4 szklanki
jajko	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło rozpuszczam i lekko studzę - wlewam do miski. Dosypuję mąkę, płatki owsiane, migdały, cukier, sodę, cukier waniliowy, mleko, jajko, sól i proszek do pieczenia i całość mieszam.
- KROK 2 Dla wielbicieli słodkości polecam dodać łyżkę miodu ale i bez tego babeczki są dość słodkie. Powstałe ciasto wlewam do foremek papierowych i piekę w rozgrzanym piekarniku w temp 175C przez ok 15-20 minut.
- KROK 3 Upieczone muffiny można oblać czekoladą lub obsypać cukrem pudrem - ja niestety nie zdążyłam bo wszystkie zostały zjedzone w ekspresowym tempie :) Pyszne z kawką