

## Babeczki z kaszą manną (z maślanką straciatella i cukrem brzozowym)



**DIANA RUSIŁOWICZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Okolo 12 sztuk**

<b>masło lub margaryna</b>	90 gram
<b>cukier brzozowy</b>	1/2 szklanki
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>maślanka straciatella</b>	1/2 szklanki
<b>kasza manna</b>	1/2 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

**Dodatkowo**

**groszki czekoladowe**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Masło/margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę. Mieszając - wbić po jednym jajku i wlać maślankę. Następnie wsypać kaszę manną i na końcu - mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Całość wymieszać do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji.
- KROK 2** Zagłębienia w formie do muffinek wysmarować masłem, posypać mąką i wypełnić ciastem (do 4/5 wysokości). (\*)  
Babeczki posypać płatkami czekolady i wstawić do rozgrzanego piekarnika.

KROK 3

Piec około 20 minut (do tzw. "suchego patyczka") w temperaturze 180 stopni.

Ciastka wyjąć z blachy i ostudzić na kratce.

Po ostudzeniu dekorować wg uznania.

Babeczki przechowywać pod przykryciem - w temperaturze pokojowej.