

Cyrtynowe babeczki



JOANNA_S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl.
cukier	0,5 szkl.
jajko	3 szt.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	
sól	
cytryna	1 szt.
cukier puder	
jogurt naturalny	1 małe opakowanie
oliwa	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę wyszorować, osuszyć. Starkować skórkę jak najcieniej. Najlepiej tak, aby na obranej cytrynie została biała skórka. Wycisnąć sok, z którego później należy zrobić lukier. Cukier waniliowy, cukier i szczyptę soli utrzeć z jajkami. Dodać jogurt i olej. Na koniec wsypać przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Wyłożyć do foremek i piec w temperaturze 185 stopni przez około 20 minut. Sok z cytryny dokładnie wymieszać z cukrem pudrem (cukru dać "na oko") i posmarować ostudzone babeczki.