

# Żytnie babeczki z borówkami/jagodami i jeżynami słodzone miodem



**DIANA RUSIŁOWICZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki na 4 większe babeczki:

<b>mąka żytnia typ 720</b>	100 gramów
<b>masło 82%</b>	50 gramów
<b>miód</b>	3 łyżki
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	1.25 łyżeczki
<b>esencja waniliowa</b>	0.5 łyżeczki
<b>borówki</b>	30 gramów
<b>jeżyny</b>	30 gramów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić w małym rondelku i pozostawić do lekkiego ostudzenia. W misce ubić jajka, a następnie dodać do nich masło, miód oraz odrobinę esencji waniliowej. Nie przerywając mieszania stopniowo wsypać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Na końcu do ciasta należy wmieszać owoce. Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, wypełnić ciastem (do 3/4 wysokości papilotek; uwaga, bo babeczki mocno urosną podczas pieczenia) i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec około 25 minut (do tzw. "suchego patyczka") w temperaturze 180 stopni. Ciastka wyjąć z blachy i pozostawić na kratce do ostudzenia.