

Kolorowe babeczki a'la kamila



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szklanki mąki przesianej

100g cukru (zmniejszyłam ilość cukru)

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 szklanka mleka (jak za gęste ciasto to można trochę dodać)

masła (roztopić)

100 g

jajko

po 2 łyżeczki galaretek cytrynowej i truskawkowej

1/3 łyżeczki pasty pandanowej

złote perełki

sok z cytryny

z 0,5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

a to nasz nowe kolorowe babeczki tym razem zrobione w 99% przez córkę bez użycia BARWNIKÓW! za to z użyciem pasty pandanowej i galaretek. córka rozochocona wczorajszym pierwszym podejściem postanowiła działać dalej (jak tak dalej pójdzie to przestaniemy mieszać się w nasze rzeczy:) ale z drugiej strony pewnie za tydzień jej przejdzie:)

Suche składniki (mąka, proszek do pieczenia, cukier) wymieszać ze sobą. W rondelku roztopić masło, odstawić by ostygło. Do suchych składników dodać mokre czyli jajko, mleko i roztopione masło. Mieszać. Podzielić ciasto na 3 części i każdą zabarwić 2 łyżeczkami kolorowych galaretek (lub można odrobiną soku np: malinowego czy pomarańczowego). Ciasto kolorowe wlewać naprzemiennie do foremek wyłożonych papilotkami.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C na 25 minut.

Po tym czasie wyjmując babeczki, jak wystygną ozdobić.

Gotowe! fajna zabawa dla młodej a dla mnie miło jest obserwować jak sobie radzi i dzięki temu wspólnie można spędzić więcej czasu razem.

