

Babeczki miodowe



MEHIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1/2 kg
rodzynki	20 dkg
jajko	3 szt.
mleko 3,2%	400 ml
olej	120 ml
płatki owsiane	20 dkg
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
miód	7 łyżek
sól	1 łyżeczka
proszek do pieczenia łyżka	3 łyżeczki
cukier trzcinowy	70 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę razem z płatkami oraz cukrem, solą, rodzynekami i proszkiem do pieczenia połączyć i wymieszać. Osobno rozbij jajka jak na jajecznicę i dodaj do nich miód z mlekiem i olejem. Całość połączyć i włożyć do foremek. Piec około 20 minut w temp. około 150*c. Najlepiej z termoobiegiem