Babeczki z cukinii na słono z mąką żytnią



DIANA RUSIŁOWICZ

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

8 sztuk:

cukinia	300 gramów
masło	50 gramów
mleko	50 mililitrów
jajko	2 sztuki
mąka żytnia	100 gramów
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Koperek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól	0.5 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	0.25 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
Masło rozpuścić i lekko przestudzić, a cukinię należy zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
W pierwszej misce zmiksować jajka, mleko oraz masło - na końcu wmieszać cukinię.
W drugiej połączyć mąkę z sodą i przyprawami.
Wszystkie składniki delikatnie, ale dokładnie wymieszać.
Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, a następnie wypełnić ciastem.
Pieczenie:
Całość piec w rozgrzanym piekarniku przez około 25-30 minut w temperaturze 180 stopni.
Babeczki podrosną, lecz podczas stygnięcia mogą odrobinę opaść.
Babeczki wyjąć z blachy i przestudzić na kratce.