Babeczki marchwianeczki

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
cukier kryształ	3/4 szklanki
jajko	2 sztuki
marchew	starta 1,5 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Cynamon mielony Prymat	2 łyżeczki
rodzynki	1/2 szklanki
skórka pomarańczowa	z 1 sztuki
masło	3-4 łyżki
cukier puder	1 szklanka
sok z cytryny	z 1/2 sztuki
olej słonecznikowy	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Foremki smarujemy masłem za pomocą pędzelka i obsypujemy bułką tartą. Rodzynki zalewamy szklanką wrzątku i odstawiamy na 30 min., osączamy i obtaczamy w 1-2 łyżkach mąki. Jajka ubijamy z cukrem aż masa będzie puszysta i prawie biała. Mąkę przesiewamy razem z solą i cynamonem. Stopniowo dosypujemy ją do masy jajecznej i dolewamy olej. Następnie dodajemy marchewkę, skórkę, rodzynki i sodę z proszkiem do pieczenia, mieszamy. Do każdej foremki nakładamy porcję ciasta tak do 4/5 wysokości, ustawiamy wszystkie na blachę i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 15 min. w temp. 170 st. C.. Babeczki możemy wyjąć z foremek jeszcze ciepłe i polukrować oraz posypać startą skórką cytrynową lub pomarańczową. Z podanej ilości składników zrobimy 20-25 babeczek. Pamiętajmy aby cytrusy, przed starciem skórki, dobrze wyszorować i sparzyć.