

Tymoteusz Kiljan z mamą przedstawiają swój przepis na:

Dietetyczne marchewkowe babeczki



Lista składników na 9 babeczek:

Składniki suche

- 1 szklanka startej drobno marchewki
- 1 szklanka mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3 łyżki brązowego cukru

Składniki mokre

- 1/4 szklanki oleju
- 3 łyżki mleka
- 2 jajka

Krem

- serek do smarowania (np. Almette)
- płynny miód (do smaku, ok. 1-2 łyżek)

Krok po kroku:

1) Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni.

2) W jednej misce mieszamy ze sobą wszystkie suche składniki, a w drugiej mokre.



3) Do miski z suchymi składnikami dodajemy mokre.

4) Masą wypełniamy foremki i pieczemy babeczki w piekarniku przez 20-25 minut (do suchego patyczka).



- 5) Serek mieszamy z miodem (w naszej wersji to pyszny cypryjski pomarańczowy miód przywieziony z wakacji 😊)



wykładamy na upieczone babeczki, można posypać startą marchewką, migdałami, orzechami...



Warto zostawić kilka babeczek bez kremu, bo w naszym domu dzieci kremu nie lubią i jedzą babeczki „na sucho”.

Smacznego!!!