





# Babeczki z malinkami

Wiki, Jula G i Marysia


# SKŁADNIKI

 Pięć jajek





 Jedna kostka masła

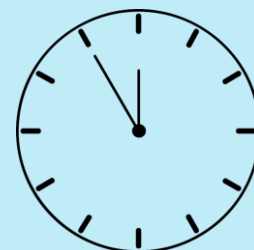
 Dwie szklanki mąki

 Dwie szklanki cukru pudru

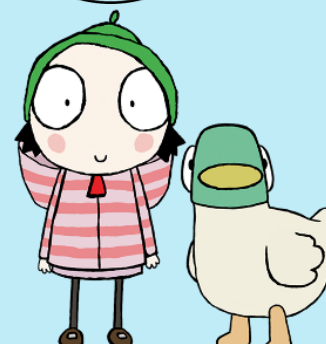
 Jedna szklanka świeżych (lub mrożonych)  
malin

## POTRZEBNE SPRZĘTY

-  Miska
-  Mikser
-  Nóż
-  Foremki na babeczki



Czas przygotowania- 45 minut



Przepis wymaga  
pomocy  
osoby dorosłej.



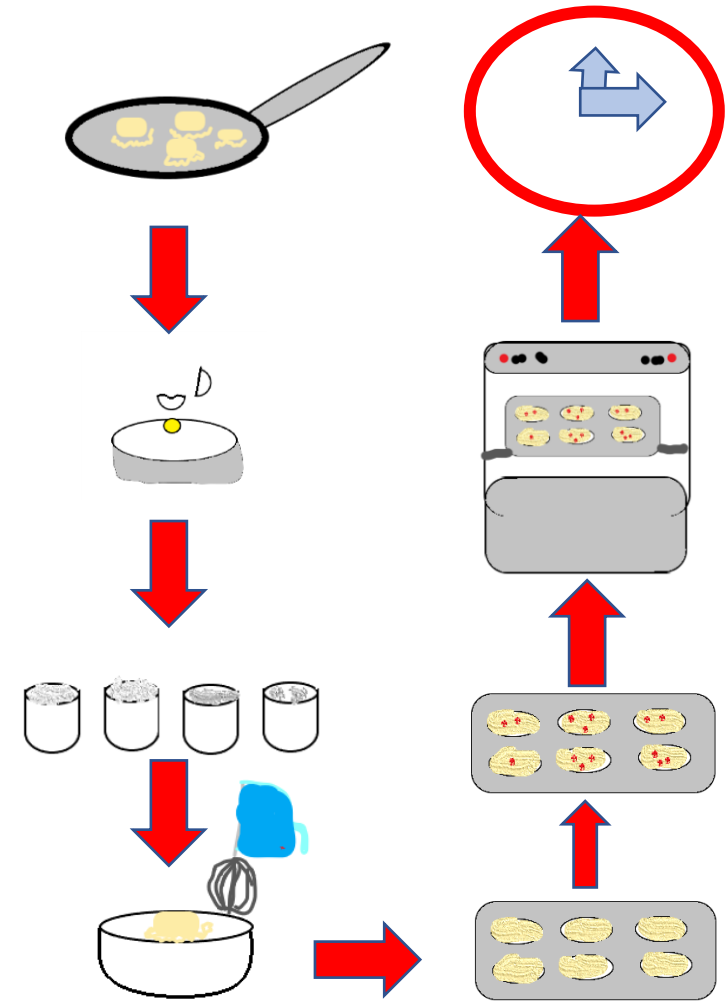
Stopień trudności



Rozgrzej  
piekarnik  
Na 200  
stopni.

# Sposób przygotowania

- Pokrój masło i połóż je na rozgrzanej patelni **patelnię**, by się roztopiło.
- W misce rozbełtaj jajka (uwaga, żeby nie wpadła skorupka).
- Odmierz dwie szklanki mąki i cukru pudru. Wsyp to do jajek.
- Wlej roztopione masło i miksuj, dopóki nie uzyskasz jednolitej masy.
- Przelej masę do foremek na babeczki.
- Połóż na każdej z babeczek dwie/trzy maliny.
- Włóż je do piekarnika.
- Piecz przez 20 minut.



# SMACZNEGO!

