

Babeczki kakaowe z jabłkiem



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **263** Ocena: **1227**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Jajka kurze - 4 szt.
- Mąka tortowa - 2 szklanki
- Mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Proszek do pieczenia - 1 1/2 łyżeczki
- Kakao - 2 łyżki
- Cukier kryształ - 1 szklanka
- Mleko - 1/2 szklanki
- Olej 3/4 szklanki
- Jabłka szara reneta średnie 2 szt.
- Cynamon- 1 łyżeczka
- Foremki jak na muffinki - 19 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o grubszych otworach, wymieszać z cynamonem. Mąki przesiać, wymieszać z kakao, proszkiem do pieczenia.
- 2 Jajka ubić na puszysto z cukrem, ubijając dodawać mleko, olej mąkę, do wyczerpania składników, na koniec dodać jabłka i wymieszać.
- 3 W blaszce umieścić foremki i wlać do nich przygotowane ciasto zostawiając 1 cm od góry. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, wstawić babeczki i piec 25 minut lub do suchego patyczka.
- 4 Podawać posypane cukrem pudrem lub z bitą śmietaną i sosem czekoladowym.



Twoje notatki do przepisu: