

Babeczki z twarogiem



Autor: **Kasiek189**
Przepisów: **243** Ocena: **1600**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- ciasto
- szklanka mąki orkiszowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- 1/3 szklanki mleka
- 1/4 szklanki oleju
- 1 jajo
- dosłodzić wedle uznania
- masa
- 200 g twarogu (ja dałam chudy)
- 1 jajo
- kilka kropel aromatu waniliowego
- dosłodzić wedle uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy resztę składników na ciasto. Mieszamy do połączenia składników.
- 2 Twaróg rozgniatamy widelcem, dodajemy jajo i aromat, dosładzamy. Mieszamy dokładnie.
- 3 Papiłotki wypełniamy jedną łyżką ciasta, następnie łyżeczkę masy serowej i przykrywamy znowu ciastem. Pieczemy 190 stopni 25 minut.

Twoje notatki do przepisu: