

Babeczki ze szpinakiem.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **764** Ocena: **5084**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1 szklanka cukru,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 3 jajka,
- 3/4 szklanki oleju,
- 3/4 szklanki mleka (szklanka - kubek arcoroc),
- 10 kostek szpinaku (mrożony),
- kilka kropel aromatu migdałowego,
- garść żurawiny.

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować szpinak, odmrozić go.
- 2 Do miski dodać wszystkie składniki.
- 3 Wymieszać łyżką.
- 4 Następnie dodać odmrożony i odciśnięty z wody szpinak.
- 5 Również dokładnie wymieszać.
- 6 Następnie dodać żurawinę.
- 7 I także wymieszać łyżką.
- 8 Do blaszki na babeczki dodać foremki papierowe, włożyć po czubatej łyżce ciasta.
- 9 Wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 minut i piec 25 - 30 minut w zależności od piekarnika do suchego patyczka.
- 10 Studzić na blaszce od piekarnika.
- 11 Ostudzone posypać cukrem pudrem. Babeczki są wyśmienite dla dzieci i nie tylko polecam.
- 12 Z tego przepisu wychodzi 24 babeczki.

Twoje notatki do przepisu: