

Babeczki ze szpinakiem.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **763** Ocena: **5069**

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: