

Kefirowe babeczki na Wielkanoc



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**

3-4 os. 60 min łatwe dostępne



Składniki:

- 2 jajka
- 10 dag cukru pudru
- 200 ml oleju
- 500 ml kefiru
- 40 dag mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 20 dag mieszanki kandyzowanych owoców (kiwi
- ananas
- wiśnia
- papaja)
- 3 dag rodzynek
- tłuszcz i bułka

Sposób przygotowania:

- 1 Całe jajka zmiksuj z cukrem pudrem na pianę. Dalej miksując, stopniowo dolewaj olej. Gdy cały się wchłonie, porcjami dolewaj kefir. Na koniec, cały czas miksując, dodawaj do puszystej masy mąkę przesianą wcześniej z proszkiem do pieczenia.
- 2 Połowę owoców kandyzowanych odłóż do dekoracji, resztę posiekaj drobno. Rodzynki namocz, osącz. Wrzuć do ciasta razem z owocami. Foremki do babeczek posmaruj tłuszczem i wysyp bułką tartą.
- 3 Ciasto przełóż do foremek. Piecz około 35 minut w temp. 160 st. Wyjmij z piekarnika, przestudź. Wyjmij z foremek i udekoruj odłożonymi owocami.
- 4 Czas ok. 55 min; porcja – 380 kcal cena 1,50 zł.
- 5 Szybkie ciasto na kefirze
- 6 Połącz mikserem 2 i 1/2 szklanki mąki pszennej, 1/2 szklanki oleju lub rozpuszczonej margaryny, 1 szklankę gęstego kefiru, 3/4 szklanki cukru, opakowanie cukru waniliowego, 3 całe jajka oraz 2 łyżeczki proszku do pieczenia.
- 7 Na koniec dodaj szklankę ulubionych owoców (jagód, malin, truskawek). Przełóż do formy, piecz 50 min w 180 st.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: