

Migdałowe babeczki z malinami



Autor: **monialubi**
Przepisów: **236** Ocena: **2755**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 120g miękkiego masła
- 80 g cukru
- kilka kropli aromatu migdałowego
- 2 jajka
- 80g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50g mielonych migdałów
- 24 świeże maliny (ok. 100g)
- płatki migdałowe
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik podgrzać do 180 stopni. Formę do pieczenia muffinek wyłożyć papilotkami (u mnie 12 sztuk).
- 2 Masło, cukier i aromat utrzeć na puszystą masę. Dodać pojedynczo jajka. Mąkę i proszek przesiać, dodać razem z migdałami do masy jajeczno-maślanej. Ciastem wypełnić papilotki. Do każdej wcisnąć po dwie maliny. Posypać płatkami migdałowymi.
- 3 Babeczki piec 25 - 30 minut, aż się ładnie przyrumienią. Po upieczeniu ostudzić. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: