

BABECZKI MARCHEWKOWE



SKŁADNIKI:

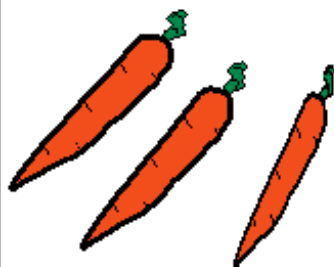
- 4 średnie marchewki (2 szklanki startej)
 - 1 i 1/2 szklanki mąki
 - 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
 - szczypta soli
 - przyprawy: 1 łyżeczka cynamonu, 1/2 łyżeczki imbiru, 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
 - 3/4 szklanki oleju roślinnego
 - 3 duże jaja lub 4 mniejsze
 - 1 szklanka cukru
 - 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub 1 łyżka cukru wanilinowego
-

PRZYGOTOWANIE

- Piekarnik nagrzać do **180 stopni**, kratkę metalową umieścić w jego środkowej części. Marchew obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, odmierzyć 2 szklanki. Do miski przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia, sodą, solą oraz z przyprawami.
- W drugiej, większej misce wymieszać (różgą lub mikserem na wolnych obrotach): olej, jajka, cukier, tartą marchewkę, ekstrakt z wanilii. Następnie wymieszać za pomocą łyżki z mieszaną z mąką.
- Masę wyłożyć do papilotek umieszczonych w formie lub w jednorazowych papilotkach, ustawić na kratce w piekarniku i piec przez 25 minut (aż patyczek włożony w środek ciastka będzie czysty).
- Ciasteczka wyjąć z piekarnika, a po 10 minutach wyłożyć (wciąż w papilotkach) na kratkę do całkowitego ostudzenia. Jak trochę przestygną wierzch ciasteczek maczać w lukrze i dekorować rurkami z marchewki (sposób przygotowania - poniżej). Podawać jak lukier nieco zastygnie.

PRZYGOTUJ:

MARCHEWKĘ



MAKĘ



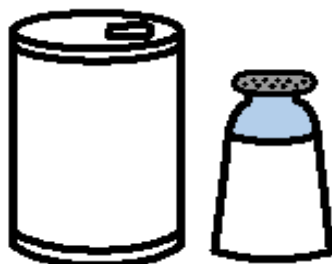
PROSZEK DO PIECZENIA



SODĘ



SZCZYPTE SOLI



CYNAMON



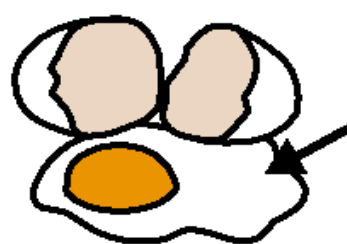
IMBIR



OLEJ



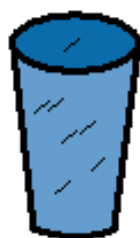
JAJKA



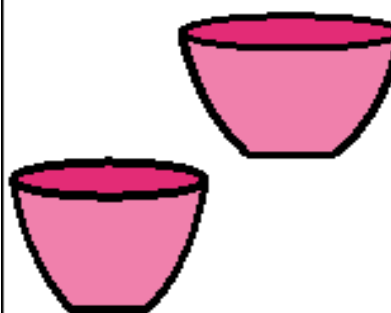
CUKIER



SZKLANKĘ



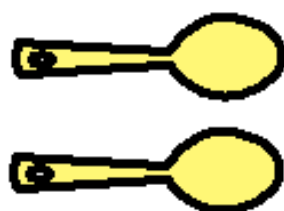
MISKI



TARKĘ



ŁYŻKI



BLASZKĘ

