



Marchewkowe babeczki z migdałami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W większym naczyniu umieścić olej, cukier i cukier waniliowy. Wymieszać różgą kuchenną do dokładnego połączenia się składników. Dodawać jajka, jedno po drugim, mieszając różgą do połączenia się składników po każdym dodaniu. Mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i cynamon przesiać bezpośrednio do wymieszanych składników. Wymieszać różgą kuchenną tylko do połączenia się składników, nie dłużej. Dodać startą marchewkę i płatki migdałowe, wymieszać.
2. Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Ciasta nałożyć do 3/4 ich wysokości.
3. Piec w temperaturze 170°C przez około 25 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić. Posypać cukrem pudrem



SKŁADNIKI

- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 300 ml oleju rzepakowego lub słonecznikowego
- 250 g cukru
- opakowanie cukru wanilowego
- 4 duże jajka
- 300 g marchewki startej na dużych oczkach
- 100 g płatków migdałowych