



Babeczki waniliowe z makiem

Autor: Kamila O

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Margarynę roztopić i ostudzić. Wlać mleko, wbić jajka oraz aromat waniliowy, wymieszać wszystko. Następnie wsypać przesianą mąkę z proszkiem, cukier oraz mak. Całość dobrze wymieszać do połączenia się składników. Ciastem napelniamy foremki (ja wykorzystałam foremki silikonowe). Wstawiamy foremki z ciastem do nagrzanego piekarnika do 180stC i pieczemy ok 25 minut. Po wyjęciu lekko przestudzić i posypać cukrem pudrem.

mąka pszenna - 1,5 szkl,

mak suchy - 3/4 szkl,

cukier - 1/2 szkl,

proszek do pieczenia - 2 łyżeczki,

margaryna - 10 dag,

mleko łaciate -1 szkl,

jajko - 2 szt,

aromat waniliowy,

cukier puder