



Makowe babeczki

Autor: Monika Och

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Z mąki, proszku do pieczenia, cukrów, żółtek i masła zagnieść ciasto i wylepić nim foremki na babeczki i formę na muffiny.

Nadzienie

Napełnić masą makową z bakaliami. Część ciasta rozwałkować i wykroić foremką małe gwiazdki. Gwiazdki umieścić na środku masy makowej. Piec w 180°C około 20-25 minut. Upieczone babeczki po wyjęciu z pieca wyjąć z foremek i studzić na metalowej kratce.

Ciasto:

3 szklanki mąki

3 żółtka

½ szklanki cukru pudru

Cukier wanilinowy

⅓ łyżeczki proszku do pieczenia

20 dkg masła

Nadzienie:

2 łyżki krojonych orzechów

2 łyżki rodzynek

1 łyżka miodu

20 dkg masy makowej