

CupCakes - przepis na tradycyjne, amerykańskie babeczki

Magnolia Bakery

Tradycyjne, amerykańskie cupcakes - przepis na babeczki. Smaczne szybkie i idealne na słodki stół lub do kawki na niedzielne popołudnie.



PORCJE

24 babeczki

SKŁADNIKI

- 250 g masła
- 340 g cukru
- 4 jajka
- 200 g mąki samorosnącej self-rising flour*
- 175 g mąki pszennej
- 235 ml mleka 215g
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilli (opcjonalnie)

INSTRUKCJE

1. Formę do pieczenia babeczek wyłożyć foremkami.
2. Utrzeć masło z cukrem na puszystą masę.
3. Następnie dodać jajka, po jednym, po dodaniu każdego dobrze mieszając.
4. Mąkę podzielić na 4 partie i dodawać do masy.
5. Na przemian z mlekiem, dobrze mieszając po dodaniu każdej partii.
6. Do masy można dodać kawałki czekolady.
7. Każdą foremkę do babeczek wypełnić masą do 3/4 jej wysokości.
8. Piec 20-25 minut w temperaturze 170 stopni.

UWAGI

Jeżeli nie mamy mąki samorosnącej, zamiennie możemy użyć zwykłej mąki pszennej wymieszanej z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia i 1/2 łyżeczki soli.

Babeczki najlepiej smakują upieczone w dniu spożycia :)

