

Akademia Tortu

Przepis na babeczki

Ilość porcji: 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 15-20 minut w temperaturze 170 C (350 F) stopni. Mini babeczki piec 10-12 minut. Do suchego patyczka.

Przydatne uwagi

- Jeżeli nie mamy [mąki samorosnącej](#), zamiennie możemy użyć zwykłej mąki pszennej wymieszanej z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia i 1/4 łyżeczki soli.
- Muffinki najlepiej smakują pieczone w dniu spożycia.
- Do dekoracji najlepiej nadają się [kremy maślane](#) lub [masy cukrowej](#).
- Na poniższym zdjęciu, [Bożena Furdal](#) z Czekolady nie oszukasz, przyozdobiła je mini [toperkami](#).

- Pamiętajcie, [kremem](#) dekorujemy tylko wystygnięte ciasto, inaczej krem może stracić "formę" a w najgorszym wypadku roztopić się i spłynąć z babeczek!
- Do dekoracji babeczek [Vera Apanovich](#) poleca [metalowe tylki](#).
- Pamiętajcie, [kremem](#) dekorujemy tylko wystygnięte ciasto, inaczej krem może stracić „formę” a w najgorszym wypadku roztopić się i spłynąć z babeczek!
- Więcej przepisów na babeczki znajdziecie [TUTAJ](#).
- Bardzo fajne kartoniki na takie wypieki znajdziecie u naszego partnera [TUTAJ](#)
- Jeżeli nie mamy mąki samorosnącej, zamiennie możemy użyć zwykłej mąki pszennej wymieszanej z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia i 1/2 łyżeczki soli.
- Z tej porcji wyszło mi 96 mini babeczek. Pieklam je 13 minut w 325F (162C)
- Babeczki najlepiej smakuja pieczone w dniu spożycia :)