

Babeczki z bakaliami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 2 Maja 2014r. o 21:01

Tagi: Babeczki, mąka, migdały, bakalie, orzechy włoskie, rodzynki, jogurt naturalny

Rodzaj dania: desery

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
płatki migdałowe	2	łyżeczka	dodatki
skórka pomarańczowa kandyzowana	2	łyżka	dodatki
orzechy włoskie	2	łyżeczka	dodatki
rodzynki	2	łyżka	dodatki
kakao	2	łyżka	dodatki
soda oczyszczona	1	łyżeczka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
jogurt naturalny	1	szklanka	nabiał
olej lub oliwa dowolna	0,5	szklanka	płyny i sosy
cukier puder	3/4	szklanka	dodatki

Opis

Mąkę, cukier puder, sodę, kakao i proszek do pieczenia wymieszać ze sobą.

Olej połączyć z jogurtem naturalnym.

Połączyć wszystko.

Dodać bakalie.

Piec 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Caną:

Liczba kalorii: