



BABECZKI JABŁKOWO- CYNAMONOWE

SKŁADNIKI

CIASTO DROŹDŻOWE

- 3 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 7 g suszonych drożdży lub 25 g świeżych drożdży
- 2 szklanki wody
- 2 łyżki oleju
- 1 starte jabłko (tącznie ze skórką)
- 1 łyżeczka cynamonu

LUKIER

- 6 łyżek cukru pudru
- 2 łyżki wrzątku

PRZYGOTOWANIE

1. Jeżeli używasz suszonych drożdży, pomiń krok 1. Jeżeli używasz świeżych drożdży, to zrób zaczyn: włóż drożdże do szklanki, wlej pół szklanki ciepłej wody (max 40 st. C), dodaj kopiastrą łyżkę mąki i wszystko dokładnie wymieszaj. Gdy drożdże wyrosną do wysokości szklanki, przejdź do kroku 2.

2. Połącz wszystkie składniki ciasta drożdżowego i dokładnie wymieszaj łyżką.

3. Formę do babeczek natłuść olejem i posyp dokładnie bułką tartą.

4. Napełnij formę ciastem do 3/4 wysokości każdej babeczki.

5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na ok. 15-20 minut (do suchego patyczka).

6. Wyjmij gorące babeczki z formy i ułóż na talerzu. Gdy ostygną, przygotuj lukier - dokładnie wymieszaj łyżką cukier puder i wrzątek (konsystencja powinna być jednolita). Posmaruj babeczki lukrem. Naszą babeczkę ozdobiłyśmy galaretką malinową w kształcie jabłuszka.

Smacznego!

