




## Krucze babeczki miodowe z nutą imbiru

 Skoter

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka - 50 dag  
masło - 20 dag  
miód - 15 dag  
cukier - 4 łyżka  
soda - 2 łyżeczka

migdały - 1/2 szklanka  
rodzynki - 1/2 szklanka  
cynamon - 1 łyżeczka  
imbir - 1/3 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Podgrzać masło, miód i cukier do rozpuszczenia, a potem ostudzić

**KROK 2:** Sodę rozpuścić w 2 łyżkach wody. Do ostudzonej masy dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto. Schłodzić w lodówce.

**KROK 3:** Foremki do babeczek napełnić ciastem do 3/4 objętości.

**KROK 4:** Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Piec około 12 minut.