





## Babeczki jogurtowo-malinowe

 Na widelcu

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

jajka - 2 szt.

mąka - 200 g

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

syrop malinowy - 3 łyżka

jogurt - 100 g

cukier - 1 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozpuściłam masło w rondelku i odczekałam aż ostygnie. Przełałam je do miseczki, dodałam cukier oraz żółtka, całość utarłam razem.

**KROK 2:** Białka ubiłam na sztywną pianę. Do żółtek dodałam jogurt, zmiksowałam. Następnie dodałam syrop malinowy. Ponownie zmiksowałam. dodałam przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszałam aż do uzyskania zwartej masy. Dodałam łyżką ubite białko i wymieszałam (łyżką, nie mikserem).

**KROK 3:** Nalałam masę do foremek. Pieklam 40 minut w temp. 180 st. Jest to porcja na ok. 11 dużych różyczek