



Babeczki kokosowe z rukolą

 FAMILY

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

25 min.

łatwy

12 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 120 g

mąka ryżowa - 50 g

wiórki kokosowe - 80 g

cukier kokosowy - 110 g

proszek do pieczenia - 1 i 1/2 g

świeża rukola - 100 g

mleko - 125 ml

olej kokosowy - 75 ml

1 łyżeczka octu - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym, proszkiem do pieczenia i wiórkami kokosowymi.

Świeże liście rukoli umyć, osuszyć, zmiksować z mlekiem, potem dodać ocet, olej i wymieszać na gładką masę. Dosypać suche składniki i wymieszać łyżką.

Zieloną masę rozłożyć w silikonowych foremkach do 2/3 wysokości. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175°C. Piec około 25-30 minut, sprawdzając patyczkiem, czy jest suchy.