Cytrynowe babeczki z makiem i ksylitolem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery, lunchbox**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

- ksylitol - 40 g
- mąka orkiszowa jasna przesiana - 100 g
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- mak - 2 łyżka
- proszek do pieczenia płaska - 1 łyżeczka
- jaja - 2 szt.
- olej kokosowy płynny - 60 ml
- ksylitol puder - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na pianę. Następnie dodajemy po jednym żółtku, a potem ksylitol i miksujemy ok. 3 minut. Dodajemy mak i mąkę z proszkiem oraz skórkę z cytryny i na małych obrotach mieszamy ciasto. Przelewamy do papilotek i wypełniamy ciastem do 80 % papilota. Pieczemy w 180 st. C ok 20-23 minuty. Wystudzone posypujemy pudrem z ksylitolu.