



Mini babeczki z lukrem

 dorotaR

Polecane na: [ciasta](#)

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

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

masło - 1 kostka
jajka - 5 szt.
mąka - 2 szklanka
cukier - 1 szklanka

proszek do pieczenia - 1 + 1/2 łyżeczka
cukier puder - trochę
jogurt - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło ucieraj z cukrem na puch. Oddziel białka od żółtek i dodawaj po jednym żółtku do masła cały czas ucierając. Białka ubij na sztywną pianę. Do masła przesiej mąkę i proszek do pieczenia, dodaj ubite białka jaj i wszystko delikatnie wymieszaj. Ciasto przelej do natłuszczonej i wysypanej bułką formy na małe babeczki. Piecz 30 min w 180st. Do cukru pudru dodaj odrobinę jogurtu i ucieraj aż powstanie lukier. Polukruj zimne babeczki