



## Świąteczne babeczki kolorowe

 dorotaR

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

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

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka - 250 g

cukier ksylitol - 3/4 szklanka

soda - 1 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - 1 szczypta

siemię lniane zmielone - 1 łyżka

olej - 1/2 szklanka

mleko sojowe - 1/2 szklanka

ekstrakt waniliowy - do smaku

czekolada gorzka - 50 g

posypka cukrowa - trochę

jajka - 3 szt.

### Dodatkowe info:

Do miski wsypujemy mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę, sól, mieszamy. Siemię lniane zmielone wcześniej zaparzamy 3 łyżkami wrzątku. Do drugiej miski wlewamy mokre składniki: jajka, mleko, olej, aromat, zaparzone siemię, mieszamy.

Mokre składniki wlewamy do suchych i wszystko mieszamy. Ciasto przekładamy do foremek na babeczki. Pieczemy 30 min w 200st. Zostawiamy do wystudzenia. Smarujemy roztopioną czekoladą i ozdabiamy posypką cukrową.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski wsypujemy mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę, sól, mieszamy. Siemię lniane zmielone wcześniej zaparzamy 3 łyżkami wrzątku. Do drugiej miski wlewamy mokre składniki: jajka, mleko, olej, aromat, zaparzone siemię, mieszamy.

Mokre składniki wlewamy do suchych i wszystko mieszamy. Ciasto przekładamy do foremek na babeczki. Pieczemy 30 min w 200st. Zostawiamy do wystudzenia. Smarujemy roztopioną czekoladą i ozdabiamy posypką cukrową.