A teraz pora na małe co nie co. Niektórzy z Was na pewno lubią przygotowywać różne smakołyki z rodzicami. A może by tak coś słodkiego? Pamiętaj, że przy przygotowaniu należy pamiętać o środkach ostrożności.

**Babeczki Świetliczaków** - kulinarne propozycje pań ze świetlicy

**Składniki:**

→2 szklanki mąki

→2 jajka

→ 1 szklanka letniego mleka

→pół szklanki cukru

→pół szklanki oleju roślinnego

→1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Sposób przygotowania muffinek:**

→Wymieszaj w jednej misce suche składniki: mąkę, cukier, proszek do pieczenia.

→W drugiej misce połącz ze sobą mokre składniki: jajka, mleko, olej.

→Połącz składniki suche z mokrymi, używając do tego łyżki.

→Przelej masę do foremek na muffinki.

→Piecz 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza.

Jeśli w kuchni brakuje któregoś ze składników, możesz zastosować zamienniki:

●zamiast oleju –roztopione masło lub margaryna,

●zamiast mleka –maślanka, jogurt naturalny lub kefir,

●zamiast proszku do pieczenia –soda oczyszczona,

●jajka –proszek sojowy z wodą lub mąką ziemniaczaną.

**Jak udoskonalić prosty przepis na muffinki?**

Muffinki można wzbogacić o inne składniki, żeby smak był bardziej

 urozmaicony. Do wymieszanego już ciasta można dodać:

●bakalie, np. posiekane lub całe orzechy, rodzynki, skórkę pomarańczową,

●kakao,

●kawałki czekolady,

●łyżkę ulubionego dżemu,

●twarożek,

●wiórki kokosowe,

●dużą łyżkę nutelli –muffinki z nutellą są bardziej czekoladowe niż te z samym

 kakao, proponujemy masło orzechowe, wtedy powstaną Babeczki Garfielda!





●Możesz je też polukrować, udekorować, dodać im uszy albo serduszka...