

Babeczki marchewkowe

Składniki

12 sztuk

- 4 średnie marchewki (2 szklanki startej)
- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- przyprawy w proszku: 1 łyżeczka cynamonu, 1/2 łyżeczki imbiru, 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
- 3/4 szklanki oleju roślinnego
- 3 duże jaja lub 4 mniejsze
- 1 szklanka brązowego cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii



Przygotowanie

- Piekarnik nagrzać do **180 stopni**, kratkę metalową umieścić w jego środkowej części. Marchew obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, odmierzyć 2 szklanki. Do miski przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia, sodą, solą oraz z przyprawami.
 - W drugiej, większej misce wymieszać (różgą lub mikserem na wolnych obrotach): olej, jajka, cukier, tartą marchewkę, ekstrakt z wanilii. Następnie wymieszać za pomocą łyżki z mieszaną z mąki.
 - Masę wyłożyć do papilotek umieszczonych w formie lub w jednorazowych papilotkach, ustawić na kratce w piekarniku i piec przez 25 minut (aż patyczek włożony w środek ciastka będzie czysty).