**BABECZKI WANILIOWE** 

Składniki:

2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 szklanki cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego
1 jajko
0,5 szklanki oleju
1 szklanka mleka

Suche składniki mieszamy razem w misce. Jajko, olej oraz mleko dodajemy do masy i mieszamy do połączenia. Nie mieszamy zbyt długo, inaczej babeczki nie będą puszyste.

Nastawiamy piekarnik na temperaturę 180 stopni. [Metalową formę do muffinek](https://sklep.ciastkozercy.pl/tag-produktu/forma-na-muffiny/) wykładamy [papierowymi papilotkami](https://sklep.ciastkozercy.pl/kategoria-produktu/papilotki/).

Wypełniamy foremki ciastem do wysokości około 1 cm od brzegu zostawiając miejsce babeczkom, żeby wyrosły. Jeśli chcemy dodać do babeczek czekoladę musimy zadbać o to, żeby nie wystawała z ciasta. W przeciwnym razie przypali się i zrobi się gorzka.

Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy około 25 min





 Wykonali: M. Patok, K. Tobolski