[](https://ilovebake.pl/wp-content/uploads/2017/04/babeczki-wielkanocne.jpg)

**BABECZKI WIELKANOCNE**

*SKŁADNIKI NA CIASTO:*

*ILOŚĆ*: ok. 6-7 większych i 12 mniejszych

* 4 jajka
* 3/4 szklanki cukru
* 1 łyżeczka cukru waniliowego
* 1 szklanka mąki tortowej
* 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
* 250 g masła lub margaryny, roztopionej
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
* skórka otarta z połowy cytryny (opcjonalnie)

*SKŁADNIKI NA LUKIER:*

* 1 szklanka cukru pudru
* 1 łyżka soku z cytryny
* 1-2 łyżki wody

*DODATKOWO:*

* przeróżne posypki do dekoracji

\* *1 szklanka o pojemności 250 ml.*

Wszystkie składniki na babeczki powinny być w temp. pokojowej.  
Mąki przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia. Jajka miksujemy razem z cukrami na jasną i puszystą masę. Zmniejszamy obroty miksera do minimum i dodajemy w niewielkich porcjach suche składniki. Na koniec dodajemy powoli roztopiony tłuszcz oraz skórkę z cytryny. Do foremek silikonowych lub foremek na muffinki wyłożonych papilotkami wlewamy ciasto do 3/4 wysokości. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 180 C przez około 25-30 min. do zarumienienia i suchego patyczka. Studzimy i delikatnie wyjmujemy z foremek.