**Proste babeczki waniliowe**

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/babeczki-waniliowe-51.jpg)

Proste babeczki waniliowe to najprostszy i zarazem jeden z moich ulubionych przepisów – widać to z resztą po tym, jak często znajdziecie go na stronie w najróżniejszych odsłonach (np. w wersji [czekoladowej](https://ciastkozercy.pl/proste-babeczki-czekoladowe/) lub z [budyniem](https://ciastkozercy.pl/babeczki-z-budyniem/)). W zależności od fantazji, dostępnych produktów lub czasu można z niego przygotować słodką przekąskę „na szybko” lub eleganckie babeczki na przyjęcie. W obydwu przypadkach proste babeczki waniliowe mają jedną niepodważalną zaletę – zawsze wychodzą :) Z dowolnym kremem np. prostym [budyniowym](https://ciastkozercy.pl/krem-budyniowy/) możecie zrobić z nich pyszny deser, idealny nie tylko do popołudniowej kawy, ale także na dziecięce urodziny (tak wyglądają moje babeczki w [wersji urodzinowej](https://ciastkozercy.pl/najlepsze-pomysly-na-urodzinowe-babeczki/)), imprezę w pracy czy przyjęcie rodzinne.

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/babeczki-waniliowe-31.jpg)

**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

**Jak zrobić proste babeczki waniliowe?**

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.

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-1.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-2.jpg)

Nastawiamy piekarnik na temperaturę 180 stopni. Metalową formę do muffinek wykładamy papierowymi papilotkami. Jeśli nie mamy papilotek foremki możemy wysmarować masłem i wysypać bułką tartą lub zrobić papilotki samemu (jak? można zobaczyć np. [w tym wpisie](https://ciastkozercy.pl/muffinki-szpinakowe/) albo na filmiku na [moim Instagramie](https://www.instagram.com/ciastkozercy/) w wyróżnionych relacjach).

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-3.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-4.jpg)

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.

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-5.jpg)

Do nakładania ciasta używam nabieraczki do lodów i sprawdza się rewelacyjnie, można zrobić to jednak najzwyklejszą łyżką.

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-6.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-7.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/Proste-babeczki-waniliowe-8.jpg)

Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy około 25 min. Po wyciągnięciu z pieca można upewnić się czy babeczki na pewno są upieczone za pomocą drewnianego patyczka do szaszłyków. Wystarczy wbić go w środek, po wyciągnięciu nie powinien mieć przyklejonego surowego ciasta. Gotowe babeczki warto wyciągnąć z formy i obrócić „do góry nogami” albo poukładać na kratce, żeby ostygły …lub zjeść na ciepło z pyszną lekko rozpuszczoną czekoladą w środku :)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/babeczki-waniliowe-11.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/babeczki-waniliowe-21.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/babeczki-waniliowe-31.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/babeczki-waniliowe-41.jpg)

[](https://ciastkozercy.pl/wp-content/uploads/2013/12/babeczki-waniliowe-51.jpg)

Po potrzebne akcesoria cukiernicze i dekoracje zapraszam Was serdecznie do mojego sklepu. Wystarczy kliknąć na zdjęcie :)