Babeczki cebulowe z pomidorkami i bazylią

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

- mąka pszenna - 340 g
- mąka ziemniaczana - 35 g
- sól - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- soda oczyszczona Gellwe - 1 łyżeczka
- mleko - 400 ml
- olej - 250 ml
- jajka (rozmiar L) - 2 sztuki
- duża cebula - 1 sztuka
- olej do smażenia - 2 -3 łyżki
- pomidorki koktajlowe - 20 sztuk
- świeża bazylia - 1 łyżka

Sposób przygotowania

1. Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Przełóż do miseczki i odstaw do wystudzenia. Pomidorki umyj i pokrój w ćwiartkę.
2. Mąki, proszek do pieczenia, sodę, sól przesiej do miski.Do drugiej miski wlej mleko, olej, wbij jajka i wymieszaj rózgą kuchenną.
3. Mokre składniki wlej do suchych, dodaj cebulę, pomidorki, bazylię i wymieszaj szpatułką na jednolitą masę tylko do połączenia. Nie miksuj mikserem! Formę do muffinów wyłóż papilotkami.
4. Masę przełóż łyżką do papilotek do 2/3 wysokości. Piecz w termoobiegu w temperaturze 180°C przez ok. 20-25 minut do tzw. „suchego patyczka". Studź na kratce.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Babeczki cebulowe z pomidorkami i bazylią

Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g