

# Babeczki marchewkowe

## Babeczki marchewkowe – słodka przyjemność w wersji mini

Puszyste babeczki marchewkowe to doskonały sposób na przemycenie warzyw w słodkim deserze. Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy podzielić składniki na suche i mokre, połączyć je w odpowiedni sposób i upiec w temperaturze 180 stopni przez około 25 minut. Z podanych proporcji otrzymasz około 11 pysznych babeczek.

### Dla kogo?

Babeczki marchewkowe to **idealny wybór dla całej rodziny**. Dzieci pokochają ich słodki smak, nie zdając sobie sprawy, że zjadają się zdrowymi warzywami. Dorośli docenią ich wilgotną konsystencję i naturalną słodycz. To również świetna propozycja dla osób poszukujących *zdrowszych alternatyw* dla tradycyjnych słodkości.

### Na jaką okazję?

Te marchewkowe przysmaki sprawdzą się zarówno jako **codzienny dodatek do popołudniowej kawy**, jak i na specjalne okazje. Możesz je zaserwować na rodzinnym spotkaniu, przyjęciu urodzinowym dla dzieci lub podczas wielkanocnego śniadania. Babeczki pięknie prezentują się na paterze i zawsze wywołują uśmiech na twarzach gości.

### Czy wiesz, że?

Marchew nadaje babeczkom nie tylko charakterystyczny pomarańczowy kolor, ale również **naturalną słodycz i wilgotność**. Dzięki temu możesz ograniczyć ilość dodawanego

cukru. Marchew jest również bogata w beta-karoten, który w organizmie przekształca się w witaminę A, wspierającą zdrowie oczu i skóry.

## **Dla urozmaicenia**

Podstawowy przepis możesz łatwo modyfikować dodając **orzechy włoskie, rodzynki lub kawałki ananasa**. Babeczki świetnie komponują się z kremem na bazie serka Philadelphia lub klasycznym lukrem. Dla *zdrowszej wersji* spróbuj polewy z jogurtu greckiego z dodatkiem miodu i cynamonu.