



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Owsiane babeczki z truskawkami



## Owsiane babeczki z truskawkami

★★★★★ (15)

🕒 40 minut

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**261 kcal** / 1 porcję (101 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 257.99 kcal 12.9%	🥩 Białko 5.46 g 10.92%	🍞 Węglowod. 33.80 g 12.52%	🥑 Tłuszcze 13.94 g 19.91%	🌾 Błonnik 3.07 g 12.28%	<b>GDA</b> <b>12.9%</b>
--	------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	----------------------------

### 👨‍🍳 Składniki

- Płatki owsiane górskie - 200g (20 łyżek stołowych)
- Truskawki - 150g (szklanka)
- Ksylitol - 49g (7 łyżeczek)
- Mleczko kokosowe - 100g (10 łyżek stołowych)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Oliwa z oliwek - 50g (5 łyżek stołowych)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Zmiksuj płatki owsiane w młynku na mączkę. Do mąki dodaj pozostałe składniki (oprócz truskawek) i całość dokładnie wymieszaj. Następnie dorzuć 8 truskawek i całość dość dokładnie zmiksuj.

**KROK 2:** Powstałe ciasto rozlej do foremek wysmarowanych delikatnie tłuszczem (lub w papilotkach).

**KROK 3:** Pokrój resztę truskawek i ułóż je na wierzchu każdej babeczki. Wstaw babeczki do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz przez około 45 minut.

\*Zamiast truskawek możesz użyć dowolnych, ulubionych owoców.

Smacznego!

