

Babeczki czekoladowe z gruszką



Autor: **alepysznie**
Przepisów: 35 Ocena: 268

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Gruszki – 2 szt.
- Woda – 1/2 szklanki
- Wino wytrawne – 1 szklanka
- Cytryna – 1 szt.
- Brązowy cukier – 1/3 szklanki
- Cynamon
- Czekolada – 200 g
- Masło – 150 g
- Jajka – 2 szt.
- Cukier puder – 150 g
- Mąka – 180 g
- Proszek do pieczenia
- Ekstrakt waniliowy
- Kakao
- Chilli

Sposób przygotowania:

1 Gruszki w syropie:

Gruszki obierz, pokrój na ćwiartki i wykrój gniazda z nasionami. W garnku zagotuj wodę z winem, sokiem z jednej cytryny, brązowym cukrem i jedną łyżeczką cynamonu. Następnie włóż pokrojone gruszki do garnka i gotuj pod przykryciem około 15 minut. Po 15 minutach odkryj garnek i gotuj jeszcze 5 minut bez przykrycia.

2 Ciasto czekoladowe:

Włóż do garnka połamaną na kosteczki czekoladę, pokrojone w kosteczkę masło oraz trzy łyżeczki kakao i łyżeczkę przyprawy chilli. Na małym ogniu, cały czas mieszając, roztop wszystkie składniki na jednolitą i gładką masę. Odstaw z ognia. Do miski wbij jajka, dodaj cukier puder i ubij na puszystą i gęstą masę. Bezpośrednio przez sitko dodaj mąkę, łyżkę proszku do pieczenia, następnie wlej masę czekoladową i dodaj łyżeczkę ekstraktu waniliowego. Wymieszaj wszystko na jednolitą i gęstą masę. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni C i wyłóż formę na muffinki papilotkami. Gotową masę na proste babeczki czekoladowe wyłóż do papilotek, a w środek wciśnij kawałek gruszki. Na koniec wstaw do piekarnika i piecz około 18 – 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: