

Babeczki do koszyczka



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **175** Ocena: **2246**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 pomarańcza
- 70 g oleju słonecznikowego
- 150 g cukru
- 100 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki cukru waniliowego
- 3 jajka
- szczypta soli
- 50 g mielonych migdałów
- tłuszcz i odrobinę mąki do foremki

Sposób przygotowania:

- 1 Silikonową foremkę natłuścić masłem i wgłębienia posypać mąką. Nadmiar mąki po prostu strzepnąć.
- 2 Pomarańczę obrać ze skórki, pokroić na ćwiartki i wybrać pestki. Zmiksować na mus. Dodać wszystkie pozostałe składniki oprócz migdałów, czyli olej, cukier, mąkę, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, jajka i sól i wszystko razem zmiksować. Ważne jest, żeby nie było grubych kawałków. Masę będziemy wyciskać z rękawa cukierniczego i grubsze kawałki mogą zatkać otworek.
- 3 Do masy wsypać zmielone migdały i lekko zamieszać. Przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać masę do foremki, napełniać trochę więcej niż pół foremki. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Babeczki piec na złoto przez ok.15 minut. Podobnie postępować z drugą porcją.



Twoje notatki do przepisu: