

Pomarańczowe babeczki



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **161** Ocena: **1977**

 > 6 os.  30 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 80 g miękkiego masła
- 4 jajka
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 150 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150 g mielonych migdałów
- 2-3 klementynki lub czerwone pomarańcze
- 2 łyżki brązowego cukru
- tłuszcz i mąka do foremki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło, jaja, cukier i cukier waniliowy ubić na puszystą pianę. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i razem ze zmielonymi migdałami dodać do masy jajecznej.
- 2 Czerwone pomarańcze obrać i pokroić na plastry. Formę na muffiny natłuścić i posypać mąką. Nadmiar mąki strzepnąć. Wgłębienia w foremce posypać brązowym cukrem i do każdego położyć plaster czerwonej pomarańczy. Ciastem napełniać foremki do około 2/3 wysokości.
- 3 Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni(termoobieg 160 stopni) około 30 minut. Wyjąć z pieca, chwilę ostudzić i wyjąć z foremki. Jeśli chcecie, to można jeszcze 3- 4 łyżki dżemu pomarańczowego podgrzać z 1 łyżką wody i pędzelkiem rozsmarować po babeczkach. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: