

Pomarańczowe babeczki z żurawiną



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 12 osób

Koszty przyrządzenia: 20

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- cukier - 1/2 szklanki
- mąka - 1 szklanka
- olej - 1/3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- pomarańcza - 1 sztuka
- żurawina - 100 g
- cukier puder - wg uznania

Opis przygotowania:

Wbić do naczynia 3 całe jajka i dosypać cukier, zmiksować. Dosypać mąkę oraz proszek do pieczenia, ponownie zmiksować. Wlać olej z pestek winogron i znowu zmiksować. Do zmiksowanej masy wsypać żurawinę suszoną, tym razem wymieszać łyżką. Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Do silikonowych foremek włożyć papilotki i nappełnić je ciastem do 2/3 wysokości. Obrąć pomarańcza, pokroić na części i kawałki wsadzić do ciasta. Włożyć foremki z ciastem do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez 20 - 25 minut. Upieczone babeczki wystudzić na kratce. Ostudzone babeczki posypać cukrem pudrem. Smacznego !

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!