





Babeczki kokosowo-kakaowe z kokosową bitą śmietaną


 marysieńka

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

CIASTO KAKAOWE -
płatki owsiane - 100 g
mąka pełnoziarnista (typ 1850) - 100 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
jajko - 1 szt.
ksylitol - 2 łyżka
syrop daktylowy - 1 łyżka
kakao - 2 łyżka
olej kokosowy - 50 g
mleczko kokosowe (wodnista część) - 150 g
mleko - 150 g

SEREK KOKOSOWY -
twaróg półtłusty - 1/2 kostka
ksylitol - 2 łyżka
wiórki kokosowe - 50 g
mleczko kokosowe (wodnista część) - 3 łyżka
DODATKI -
mleczko kokosowe (gęsta część) -
wiórki kokosowe - trochę
maliny - kilka
ksylitol - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki owsiane zmiel na mąkę za pomocą blendera.

KROK 2: Oddziel żółtko od białka, a białko ubij na puszystą pianę.

KROK 3: Do miski wsyp mąkę pełnoziarnistą, zmielone płatki owsiane, proszek do pieczenia, żółtko, ksylitol, syrop daktylowy, kakao, rozpuszczony olej kokosowy oraz mleko i mleko kokosowe.

*Mleko kokosowe powinno być ostudzone i stać w lodówce przynajmniej 1 dobę. Otwierając puszkę odbierz gęstą część i ponownie odstaw ją do lodówki. Pozostałą wodę kokosową zamieszaj i użyj do przygotowania ciasta i serka kokosowego .

KROK 4: Następnie dodaj ubite białko i delikatnie zamiksuj na najmniejszych obrotach.

KROK 5: Teraz przygotuj kokosowy serek. Do malaksera/blendera wsyp ksylitol, twaróg, wiórki kokosowe oraz mleczko kokosowe. Wszystko dokładnie zmiksuj/zblenduj.

KROK 6: Do muffinek (u mnie silikonowe) nakładaj po 1 łyżce ciasta, następnie 1 łyżeczkę kokosowego serka i ponownie przykryj 1 łyżką ciasta.

KROK 7: Wstaw do nagrzanego na 180°C

piekarnika i piecz przez 25 minut. Od razu wyciągnij z piekarnika i pozostaw do całkowitego wystygnięcia.

KROK 8: Kiedy muffinki stygną przygotuj bitą śmietanę z mleczka kokosowego.

Odebraną wcześniej gęstą część mleczka należy miksować na najwyższych obrotach do uzyskania pożądanej konsystencji - gęstej i zwartej. W trakcie miksowania dodaj ksylitol.

KROK 9: Ostudzone muffinki udekoruj kleksem z bitej śmietany, posyp wiórkami kokosowymi i ułóż wybrany owoc, w moim przypadku były to mrożone maliny.

KROK 10: Smacznego :)