




## Czekoladowe babeczki z buraków (kandydatka na Miss Babeczki 2015)


 alexgirl

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

Kasza (albo mąka) jaglana lub zmieszana z gryczaną - 70 g  
Soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka  
Buraczki - 300 g  
Pomarańcza - 1/2 szt.  
Jajka - 2 szt.  
Miód - 2 łyżka

Olej kokosowy - 3 łyżka  
Kakao - 2 łyżka  
Czekolada gorzka (co najmniej 70%), słodzona ksylitolem (bezcukrowa) - 100 g  
Wiórki kokosowe - 3-4 łyżka  
Śmietanka kremówka 30% - 200 g  
Ksylitol - 3 łyżka

### Dodatkowe info:

Aby lekko zabarwić krem, można użyć 2-3 łyżek domowego soku malinowego (bez cukru): podgrzać go i następnie rozpuścić w nim 1 łyżkę żelatyny. Taką mieszankę dodać do śmietany w trakcie ubijania. Żelatyna dodatkowo usztywni krem.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej i lekko przestudzić.

**KROK 2:** Kaszę zemleć w młynku lub mocnym blenderze na mąkę (lub użyć gotowej mąki) i wymieszać ją z sodą oczyszczoną i kakao.

**KROK 3:** Surowe buraczki umyć, obrać i zetrzeć na małych oczkach tarki lub zblendować/zemleć w malakserze na drobno. Z pomarańczy otrzeć skórkę i wycisnąć sok, dodać do buraków (mięsz pomarańczy można również zblendować razem z burakami).

**KROK 4:** Olej kokosowy roztopić do płynnej postaci. Jajka rozbełtać widelcem z olejem i miodem (jeśli miód nie jest płynny, roztopić go razem z olejem).

**KROK 5:** Wszystkie przygotowane składniki połączyć, mieszając łyżką. Do masy można dodać wiórków kokosowych, aby uzyskać bardziej zwarte i mięsiste ciasto, jednak nie jest to konieczne (bez wiórków babeczki będą delikatniejsze, to już kwestia osobistych preferencji). Ciasto nakładać do foremek silikonowych lub formy na muffiny wyłożonej papilotkami i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C. Piec ok. 40 minut. Wyjąć i studzić w formie.

**KROK 6:** Krem: schłodzoną śmietaną kremówkę ubić mikserem z ksylitolem (można go wcześniej

zemię na puder, ale nie jest to konieczne).  
Kremem udekorować wystudzone babeczki.