




Babeczki cynamonowe z kremem z masła palonego

 hrycanka

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

60 min.

średni

12 porcji

Składniki:

mąka kokosowa - 1/2 szklanka
kakao - 1/3 szklanka
stewia - 1 szklanka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
cynamon - 1/2 łyżeczka

niesłodzone mleko migdałowe - 1/2 szklanka
masło - 1 szklanka
jajko - 5 szt.
naturalny ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczka
czekolada mleczna bez cukru - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik do 180°. Mąkę, kakao, 1/2 stewii, sodę i cynamon przesiać do miski. Dodać jajka, mleko, 1/2 masła (roztopić), 1 łyżeczkę ekstraktu i wymieszać wszystko do połączenia składników. Masę przełożyć do 12 foremek po czym w każdej z nich umieścić po pół kostki czekolady. Tak przygotowane babeczki piec 20 minut lub do uzyskania suchego patyczka. Po upieczeniu zostawić do całkowitego wystudzenia.

KROK 2: Resztę masła przełożyć do garnuszka i gotować na małym ogniu do uzyskania brązowego koloru- uważać żeby nie zrobiło się czarne. Dodać resztę stewii. Do uzyskanej masy dodać twaróg, 2 łyżki mleka migdałowego i drugą łyżeczkę ekstraktu- połączyć wszystko za pomocą miksera. Odstawić do całkowitego wystudzenia. W tym czasie drobno posiekać resztę czekolady i dodać ją do schłodzonej masy (dla lepszego efektu można zblendować krem).

KROK 3: Wystudzone babeczki udekorować masą wedle uznania.