




Babeczki cynamonowo-migdałowe z jogurtem

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka

masło - 150 g

żółtko - 1 szt.

cukier puder - 100 g

śmietana gęsta - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

kakao - 1 łyżka

cynamon mielony - 0,5 łyżeczka

wiórki kokosowe - 2 łyżka

płatki migdałowe - 30-40 g

tłuszcz do foremek - - trochę

powidła śliwkowe - 0,5 szklanka

poziomki - 2-3 łyżka

galaretkę poziomkową - 0,5 szt.

jogurt poziomkowy - 1 szklanka

czekolada deserowa - - kawałek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śmietanę utrzeć z żółtkiem i cukrem pudrem. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dokładnie posiekać z zimnym masłem. Następnie do mąki dodać śmietanę z żółtkiem i zagnieść ciasto. Podzielić na połowę. Do jednej części dodać pokruszone płatki migdałowe i wiórki kokosowe. Do drugiej części kakao z cynamonem. Ciasto zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 1/2 godziny. Następnie ciasto wyjąć z lodówki, oba kolory razem posiekać, (nie dokładnie wymieszać) rozwałkować na grubość 1/2 cm.

KROK 2: Ciastem wylepić posmarowane tłuszczem i posypane mąką foremki do babeczek. Ułożyć na blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 15 minut. Upieczone wyjąć z piekarnika, przestudzić, wyjąć z foremek, włożyć po łyżeczce powideł śliwkowych.

KROK 3: Galaretkę poziomkową rozpuścić w 1/3 szklanki gorącej wody, przestudzić. Jogurt poziomkowy zmiksować ze świeżymi lub mrożonymi poziomkami i połączyć z płynną galaretką. Włożyć na babeczki z powidłami, polać rozpuszczoną czekoladą. Odłożyć do stężenia.