Babeczki serowo-pomarańczowe

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 8 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka tortowa - 20 dag
masło - 10 dag
ser twarogowy - 20 dag
jajko - 1 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
Masa serowa -
ser twarogowy - 20 dag
masło - 5 dag
jajka - 2 szt.
cukier puder - 5-7 łyżka
mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka
skótka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżka
rodzynki - 2 łyżka
aromat pomarańczowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać zimne masło i dokładnie posiekać.

KROK 2: Następnie dodać przemielony lub zmiksowany ser twarogowy, ubite jak na biszkopt jajko, cukier waniliowy, skórkę pomarańczową, szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Ser twarogowy zmiksować lub przemielić w maszynce. Masło z cukrem pudrem i żółtkami utrzeć na puszystą masę, dodać ser, skórkę pomarańczową, rodzynki, aromat, mąkę ziemniaczaną, dokładnie wymieszać. Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białek. Schłodzone ciasto rozwałkować, wylepić foremki, włożyć ser i ułożyć na blaszce.

KROK 4: Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 20 minut.