Babeczki z bakaliami i migdałową kruszonką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 1,5 szklanka
mąka ziemniaczana - 0,5 szklanka
żółtka - 3 szt.
jogurt naturalny - 1 szklanka
cukier - 10 dag
olej - 0,3 szklanka
cukier z wanilią - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
rodzynki - 2-3 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka
soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka
Kruszonka -
mąka tortowa - 15 dag
żółtko - 1 szt.
cukier - 5 dag
masło - 8 dag
płatki migdałowe - 1 łyżka
aromat migdałowy - 0,5 łyżeczka

Dodatkowe info:

Babeczki z bakaliami o smaku pomarańczy i aromatu migdałowego to ciekawa propozycja na pyszny deser.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i sodą. W drugiej wymieszać jogurt z oliwą i cukrem. Do miski z jogurtem wsypać mąkę, dodać cukier z wanilią i żółtka.

KROK 2: Wmieszać na najniższych obrotach. Następnie dodać otartą skórkę z pomarańczy, obtoczone w mące rodzynki i skórkę kandyzowaną.

KROK 3: Delikatnie wymieszać łyżką lub szpatułką.

KROK 4: Kruszonka
Mąkę, masło, cukier, żółtko, płatki migdałowe, aromat połączyć, palcami rozcierać do powstania pokruszonego ciasta.

KROK 5: Do foremek muffinowych włożyć papilotki i nałożyć ciasto do 2/3 wysokości, posypać kruszonką. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 20-25 minut.