Babeczki z kremem miodowym

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

90 min | trudny | 10 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 400 g
- świeża śmietana - 100 g
- jaja - 2-3 szt.
- cukier trzcinowy - 180 g
- miód pomarańczowy - 130 g
- świeże mleko - 250 g
- mąka ziemniaczana - 10 g
- oliwa z oliwek extra virgin - 30 g
- gruboziarnisty cukier biały (do dekoracji) - 30 g
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- laska wanilii - 1 szt.
- masło - 120 g
- skórka pomarańczy - kawałek
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wlewamy śmietanę do małego rondelka i rozpuszczamy mąkę ziemniaczaną, następnie dodajemy miód pomarańczowy i gotujemy na małym ogniu, ciągle mieszając, aż krem zgęstnieje. Pozostawiamy krem do ostygnięcia.

KROK 2: Wbijamy do miski jajka, dodajemy mleko, masło, cukier trzcinowy, startą skórkę pomarańczy i sól, następnie miksujemy składniki aż do uzyskania jednorodnej płynnej masy. Stopniowo dodajemy mąkę i proszek do pieczenia, następnie mieszamy aż do jednolitego połączenia wszystkich składników.

KROK 3: Rozgrzewamy piekarnik do 180C, przygotowujemy foremki na babeczki - smarujemy dno i boki oliwą z oliwek.

KROK 4: Wlewamy do foremek po 1 łyżce stołowej ciasta, a następnie po 1 łyżeczce kremu z miodem, i ponownie po 1 łyżce stołowej ciasta. Wszystkie babeczki dekorujemy na wierzchu odrobiną gruboziarnistego cukru białego i wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez 15-20 minut.

Smacznego!