Czekoladowe babeczki z buraczanym lukrem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

- mleko/ napój roślinny migdałowy - 125 ml
- jajo - 1 szt.
- maka orkiszowa - 110 g
- mąka migdałowa - 40 g
- olej - 1/3 szklanka
- gorzka czekolada - 50 g
- mielona wanilia - 1/2 łyżeczka
- cukier trzcinowy - 3 łyżka
- kakao - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sok z buraka świeżo wyciśnięty - 2 łyżeczka
- cukier puder - 1,5 łyżka
- sól morska - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Wszystkie składniki mają być w temperaturze pokojowej.
Z podanych składników wyszło 6 szt. małych babeczek z formy silikonowej. Ilość ciasta można podwoić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej, dodaj wanilię, olej a następnie dodaj mleko i wymieszaj. Przesiej do drugiej miski: mąkę, kakao i proszek do pieczenia oraz sól morską, a następnie wymieszaj z mączką migdałową i z cukrem.

Wlej mokre składniki do suchych składników. Mieszaj do połączenia się składników. Wbij jajko i ponownie dobrze wymieszaj.

Wlewaj ciasto na wysokość 3/4 wysokości do silikonowej formy na babeczki (formy metalowe wysmarować olejem).

Piec w 180 stopniach C przez 18-20 minut lub do momentu suchego patyczka.

Wyjąć babeczki z formy i wystudzić. Następnie przygotować buraczany lukier. Do miseczki przełożyć łyżkę cukru pudru wlać jedna łyżeczkę soku z buraka i wymieszać. Jeśli jest za gęste dodać jeszcze jedną łyżeczkę soku, a jeśli rzadkie dodaj jeszcze pudru. Udekoruj babeczki.