# Czekoladowe babeczki z kremem mascarpone

Amarello

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

45 min

12 porcji

## Składniki:

banan - 1 szt.
jajka - 2 szt.
jogurt grecki - 200 g
miód - 60 ml
olej - 25 ml
mąka gryczana Amarello - 80 g
mąka ryżowa - 45 g
mielone migdały - 50 g
soda - 1 łyżeczka
proszek do pieczenia bezglutenowy - 1/2 łyżeczka
ciemne kakao - 20 g
ciemna czekolada - 50 g
krem: -
serek mascarpone - 250 g
śmietanka 30% - 50 ml
cukier puder trzcinowy - 20 g
- dodatkowo - -
truskawki do dekoracji -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Rozgniatamy widelcem obranego banana, dodajemy jajka, jogurt, miód i olej. Mieszamy tylko do połączenia składników.
W osobnej misce mieszamy wszystkie sypkie składniki: mąkę gryczaną Amarello, mąkę ryżową, mielone migdały, sodę, proszek do pieczenia, kakao i posiekaną gorzką czekoladę.

*KROK 2:* Wsypujemy suche składniki do mokrych i mieszamy tylko do połączenia składników. Foremkę do pieczenia muffinów wykładamy papilotkami. Foremki wypełniamy ciastem do ¾ wysokości. Babeczki pieczemy w temperaturze 180 stopni (góra-dół) około 22-25 minut. Muffinki studzimy na kratce.

*KROK 3:* Krem:
Do miski dajemy ser mascarpone, śmietankę i cukier. Ubijamy, aż krem będzie gęsty. Przekładamy go do rękawa cukierniczego i wyciskamy na zimne babeczki. Każdą muffinkę ozdabiamy truskawką.