Dwukolorowe babeczki z rabarbarem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 2,5 szklanka
- maślanka - 1 szklanka
- sok z pomarańczy - 100 ml
- cukier - 15 dag
- jajka - 3 szt.
- oliwa z oliwek - 0,5 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- posypka czekoladowa - 3 łyżka
- rabarbar - 30 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- cukier puder - - trochę
- cynamon mielony - - szczypta

Dodatkowe info:

Babeczki z rabarbarem przygotowane na maślance są wilgotne i nie bardzo słodkie. Po prostu rewelacja.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rabarbar obrać, pokroić, wymieszać z cukrem z wanilią.
Całe jajka zmiksować z maślanką, sokiem z pomarańczy i oliwą.

KROK 2: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem, podzielić na dwie części, wsypać do 2 misek.
Do jednej dodać przesiane kakao i posypkę czekoladową, wymieszać, drugą część pozostawić jasną.

KROK 3: Mokre składniki podzielić na 2 części. Oddzielnie wymieszać z suchymi produktami. Przygotowany rabarbar podzielić na 2 części, wsypać do obu misek z ciastem. Niedokładnie wymieszać.

KROK 4: Foremki muffinowe wyłożyć papilotkami, nałożyć po łyżce ciasta ciemnego. Na ciasto ciemne włożyć po łyżce ciasta jasnego.

KROK 5: Napełnione do 2/3 wysokości papilotki z ciastem włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 30 minut.
Upieczone babeczki ostudzić, oprószyć cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.