Dyniowe babeczki z poziomkami

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna+do posypania stolnicy - 35 dag

dynia hokkaido - 20 dag

masło + do smarowania foremek - 20 dag

cukier z wanilią - 1 łyżka

cukiier puder - 5-7 dag

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Bita śmietana: -

śmietana 36% - 1 szklanka

cukier puder - 1-2 łyżka

poziomki - 1 szklanka

liście świeżej mięty do dekoracji - trochę

Dodatkowe info:

Babeczki z bitą śmietaną i świeżymi poziomkami to smaki, które się nie zapomina. Dodatek puree z dyni do ciasta dodaje im słonecznego koloru.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię umyć, pokroić na kawałki, usunąć miąższ z nasionami.

Kawałki dyni ułożyć skórką do dołu na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować oliwą i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, piec do miękkości około pół godziny.

Miękką dynię ostudzić, obrać ze skórki, dokładnie zmiksować.

KROK 2: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, przesiać. Posiekać z masłem, dodać cukier z wanilią i puree z dyni.

KROK 3: Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 4: Następnie ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy, wylepić posmarowane masłem foremki, nakłuć widelcem, ułożyć na

blaszce.

Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.

Upieczone babeczki wyjąć z foremek, ostudzić.

KROK 5: Mocno schłodzoną śmietanę ubić na puszysty krem, dodając pod koniec cukier puder i śmietan fix.

Następnie wsypać 2/3 szklanki umytych i osuszonych poziomek, miksować przez kilka sekund.

KROK 6: Krem śmietankowy włożyć do rękawa cukierniczego, napełnić zimne babeczki, ozdobić liśćmi mięty i poziomkami, schłodzić.