Pomarańczowe babeczki z czekoladą i pistacjami

Iwona Kuczer

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

- średniej wielkości pomarańcza - 1 szt.
- rozpuszczone masło - 125 g
- mąka pszenna - 1 1/2 szklanka
- mąka migdałowa (mielone migdały) - 1/2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 1/2 łyżeczka
- cukier brązowy - 1/4 szklanka
- marmolada pomarańczowa - 100 g
- jajka - 3 szt.
- posiekana gorzka czekolada - 50 g
- przybranie: -
- pomarańcze - 1 szt.
- woda - 1/2 szklanka
- marmolada z pomarańczy - 125 g
- surowe pistacje - posiekane - 2 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nagrzewamy do 180 st.C
Składniki ciasta, poza mąką, czekoladą i proszkiem do pieczenia, wkładamy do malaksera i dokładnie miksujemy. Dodajemy przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę i posiekaną czekoladę, szybko mieszamy.

KROK 2: Masę przekładamy do formy na muffinki (12 sztuk), wkładamy do piekarnika. Pieczemy ok. 20 minut.

KROK 3: W czasie kiedy babeczki się pieką przygotowujemy pomarańcze w syropie: pomarańczę obieramy, kroimy w cienkie plasterki. W garnku mieszamy marmoladę z wodą, wkładamy delikatnie plastry pomarańczy, gotujemy ok 15 min na małym ogniu. Studzimy.

KROK 4: Babeczki lekko studzimy, przybieramy plastrami pomarańczy i posypujemy siekanymi pistacjami.