# Puszyste babeczki czekoladowe

Amarello

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

45 min

12 porcji

## Składniki:

masło - 90 g
gorzka czekolada - 90 g
jajka - 4 szt.
cukier trzcinowy - 120 g
mleko - 140 g
sól - 1 szczypta
mąka gryczana Amarello - 40 g
mąka owsiana Amarello - 30 g
mąka ziemniaczana - 20 g
soda - 1/2 łyżeczka
proszek do pieczenia bezglutenowy - 1/2 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do rondelka wkładamy czekoladę i masło. Podgrzewamy na niedużym ogniu, cały czas mieszając, do momentu aż uzyskamy jednolitą gładką konsystencję. Odstawiamy do ostygnięcia. Żółtka oddzielamy od białek. Do żółtek dodajemy cukier i ubijamy aż będą jasne i bardzo puszyste. Następnie dolewamy mleko i ostygniętą czekoladę. Wszystko delikatnie mieszamy. W osobnej misce mieszamy wszystkie mąki: gryczaną Amarello, owsianą Amarello i ziemniaczaną. Dodajemy proszek do pieczenia i sodę. Mieszamy i dodajemy do masy jajecznej, mieszamy tylko do połączenia się składników. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy je do ciasta i mieszamy delikatnie szpatułką.

*KROK 2:* Formę do babeczek wykładamy papilotkami do pieczenia. Do każdej nalewamy ciasto do ¾ wysokości. Pieczemy w temperaturze 170 stopni (góra-dół) około 25 minut.

Upieczone babeczki przekładamy na kratkę do wystygnięcia.

Babeczki możemy podać z bitą śmietaną lub ubitym mleczkiem kokosowym z serkiem mascarpone i owocami lub wykorzystać do przygotowania cake pops, pysznych ciasteczkowych lizaków na patyku.