

Pomarańczowe muffiny z dynią hokkaido



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pure z dyni hokkaido	15 dag
masło	15 dag
cukier kryształ	15 dag
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
jajko	2 szt
mąka tortowa	20 dag
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
pomarańcza mała	1 szt
sok z pomarańczy	50 ml
cukier puder	1 łyżka
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynię oczyścić z nasion, pokroić na kawałki, włożyć do garnka, wlać 2 łyżki wody, rozgotować, ostudzić.
- KROK 2 Masło rozpuścić, przestudzić. Żółtka z cukrem i cukrem waniliowym utrzeć do białości. Dodać pure z dyni, sok z pomarańczy, zmiksować. Następnie wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i otartą skórkę z pomarańczy. Dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białek z dodatkiem szczypty soli.

- KROK 4 Ciasto wyłożyć do przygotowanych foremek. Na wierzch ułożyć po kawałeczku oczyszczonej pomarańczy.
- KROK 5 Piec w nagrzanym piekarniku około 20-25 minut w temp 180 stopni. Upieczone babeczki oprószyć cukrem pudrem.