

Maddalena non per bambini czyli babeczki dla dorosłych



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

g miękkiego masła albo margaryny	100
jajko	2
szkl. cukru	3/4
op. cukru wanilinowego 8g	1
szkl. mąki pszennej tortowej (szkl. poj. 250 ml)	2
czubata łyżeczka proszku do pieczenia	1
czubate łyżki kakao naturalnego	2
łyżek mleka	5
niedużych gruszek (ja preferuję Konferencje)	
szkl. wydrylowanych wiśni z nalewki	1
cukier puder	do oprószenia:
aromat rumowy	kilka kropli
nalewka wiśniowa	10

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Foremki (użyłam takich do tartaletek o śr. 11 cm) smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą. Gruszki obieramy, przekrawamy na połówki, wydrążamy gniazda nasienne i odcinamy górną, wydłużoną część owocu tak, aby nadać połówkom okrągłą, bardziej kulisty kształt; nacinamy je z wierzchu kilka razy wzdłuż. Wiśnie dokładnie osączamy. Mąkę przesiewamy z solą, proszkiem do pieczenia i kakao. Miękkie masło ucieramy z cukrem zw. i wanilinowym, dodajemy po 1 jajku - masa może sprawiać wrażenie zważonej, ale to nic nie szkodzi. Dodajemy stopniowo do masy po łyżce mąki, cały czas ucierając, dolewamy mleko, dodajemy aromat. Do każdej foremki nakładamy po porcji ciasta (ok. 2 łyżek), nie więcej niż do połowy wysokości. Na środku układamy gruszki, nacięciami do góry. Dookoła układamy gęsto wiśnie, lekko je wciskając w ciasto. Babeczki wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st.C i pieczemy ok. 25-30 min., ale przed wyjęciem trzeba sprawdzić patyczkiem czy są na pewno upieczone. Wyjmujemy babeczki z piekarnika, gdy lekko przestygną wyjmujemy je delikatnie z foremek. Do każdej wlewamy po 1 łyżce nalewki polewając gruszkę na środku i oprószamy cukrem pudrem. Można je jeść już kiedy ostygną, ale najlepsze są następnego dnia gdy spędzą moc pod przykryciem.

