

Babeczki czekoladowo ananasowo migdałowe



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
mąki pszennej	1 szk
mąki ziemniaczanej	2 łyżka
cukru	1/2 szk
cukier waniliowy	1
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
gorzkiej czekolady.	150 g
platkow migdałowych	4 łyżka
ananas kandyzowany	100 g
olej	3 łyżka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Jajka wybić do miksera i ubić je na puszystą masę z cukrem i cukrem waniliowym na wysokich obrotach.
Gdy będą białe dodać olej nadal ubijając.
Obie mąki przesiać z proszkiem do pieczenia.
Zmniejszyć obroty i dodawać po jednej łyżce mieszankę mąki.
Miksować aż składniki się połączą.
Masę przełożyć do innego naczynia, wsypać ananasy, migdały i rozdrobnioną czekoladę.
Szpatułką delikatnie wszystko wymieszać.

- KROK 2 Formę do muffinów wyłożyć papilotkami (ja miałam papilotki i kilka foremek silikonowych).
Napęlnić papilotki masą i wstawić blachę do nagrzanego do 175 stopni piekarnika.
Babeczki piec około 25 - 30 minut w zależności od piekarnika.
Gotowe babeczki wystudzić na kratce i oprószyć cukrem pudrem.
- KROK 3 Z tej porcji ciasta powinno wyjść 18 babeczek.