

## Babeczki z czerwonej fasoli z żurawiną i wiórkami kokosowymi.



### RENATA9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki

<b>jajko</b>	5 sztuk
<b>fasola czerwona z puszki</b>	240 g
<b>cukier trzcinowy</b>	5 łyżek
<b>kakao</b>	5 łyżek
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka

### Bakalie

<b>żurawina suszona</b>	wg uznania
-------------------------	------------

### Dodatkowo

<b>wiórki kokosowe</b>	wg uznania
------------------------	------------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Do jednego naczynia dać żółtka jajek + odsączona i dobrze wypłukana fasola z puszki. Natomiast do drugiego naczynia dać oddzielone białka od żółtek.
- KROK 2 Ubić pianę na sztywno ze szczyptą soli, a potem dodać cukier trzcinowy i ponownie zmiksować.
- KROK 3 Do ubitej piany dosypać kakao i ponownie zmiksować.

- KROK 4 Czerwoną fasolę z żółtkami zmiksować blenderem na jednolitą masę, dodać sodę oczyszczoną i ponownie wymieszać. Dodać do niej pianę i delikatnie wymieszać.
- KROK 5 Wsypać suszoną żurawinę, wymieszać.
- KROK 6 Do foremek silikonowych włożyć papilotki, a następnie każdą napęlić ciastem do 2/3 wysokości.
- KROK 7 Wierzch każdej babeczki posypać wiórkami kokosowymi.
- KROK 8 Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i piec przez 20 minut.
- KROK 9 Smacznego !