

Ciasteczka i muffiny: Babeczki czekoladowe z pomarańczami i pieprzem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|--------------|
| laska wanilii | 1 sztuka |
| jajko | 4 sztuki |
| cukier kryształ | 2 łyżki |
| skórka pomarańczowa | 1 łyżki |
| mąka pszenna | 150 g |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |
| Goździki całe Prymat | kilka sztuk |
| Pieprz czarny mielony Prymat | 1/4 łyżeczki |
| czekolada gorzka | 200 g |
| masło | 150 g |
| likier kawowy | 20 ml |
| sok z limonki | |
| Miąższ z jednej pomarańczy | |
| Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat | |
| kawa rozpuszczalna | 1/2 szklanki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Laskę wanilii przekroić wzdłuż na pół, zeszkrobać ziarenka wanilii.

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, skórką pomarańczową i ziarenkami wanilii.

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, rozgniecionymi goździkami i pieprzem. Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej, ostudzić. Miękkie masło zmiksować z czekoladą i likierem kawowym, dodać sok z limonki i miąższ z pomarańczy. Następnie dodawać po łyżce mąki z proszkiem do pieczenia i przyprawami. Z białek ze szczyptą soli ubić pianę, a następnie wymieszać z ciastem. Foremki do muffinów posmarować masłem i wysypać bułką tartą. Ciasto przełożyć do foremek i piec 50 minut w temperaturze 180°C. Po przestudzeniu muffinki wyjąć z foremek i zanurzyć w kawie