

Babeczki rabarbarowe z kakao i piniami



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

jajko	3 sztuki
mąka pszenna	1 szklanka
olej z pestek winogron	1/3 szklanki
cukier	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka

Dodatkowo

rabarbar	5 łodyg
cukier	2 łyżeczki
orzeszki piniowe	30 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do naczynia wbić całe jajka, dosypać cukier, zmiksować.
- KROK 2 Wsypać mąkę pszenną oraz proszek do pieczenia, ponownie zmiksować.
- KROK 3 Wlać olej z pestek winogron, znowu zmiksować.
- KROK 4 Dosypać ciemne kakao, cały czas miksować.
- KROK 5 Do małych foremek włożyć papilotki, a następnie nappełnić je ciastem do połowy wysokości.

- KROK 6 Wcześniej obrać i pokroić rabarbar. Zmieszać go z cukrem. Kawałki rabarbaru powkładać do każdej foremki.
- KROK 7 Na wierzchu posypać orzeszkami piniowymi.
- KROK 8 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec babeczki przez 25 minut.
- KROK 9 Upieczone babeczki wystudzić na kratce.
- KROK 10 Smacznego !