

Babeczki pomarańczowe



Babeczki idealne na wielkanocny stół. Mocno pomarańczowe, ze skórką pomarańczową, nie za słodkie, pachnące, aż się proszą o zjedzenie. Piekałam je w foremce do babeczek z kominkami, ale równie dobrze można je upiec w formie do muffinek, choć wtedy nie będą już oczywiście miały takiego kształtu. Mimo to, warto.

Składniki:

- 280g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier wanilinowy
- 100g cukru
- szklanka mleka
- szczypta soli
- 3 łyżki skórki pomarańczowej
- 1 łyżeczka aromatu pomarańczowego do ciast
- 2 jajka
- 80g margaryny Kasia lub masła

Wykonanie:

1. W jednej misce mieszamy składniki suche, w drugiej miksujemy ostudzoną margarynę z jajkami i mlekiem. Dodajemy skórkę pomarańczową i aromat.
2. Suche składniki dodajemy do mokrych i miksujemy do połączenia się składników. Formę wypełniamy ciastem, wygładzamy.
3. Pieczemy 30-35 minut w temperaturze 180-190 stopni Celsjusza. Studzimy w foremce, wyjmujemy lekko ciepłe. Babeczki po upieczeniu możemy polukrować, polać roztopioną czekoladą albo posypać cukrem pudrem.

