



Babeczki dyniowo-kawowe

Autor: szalotka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Puree z dyni

Dynię pokroić na małe kawałki, usunąć pestki. Kawałki dyni ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec w piekarniku ok. 60 min w 180 st. C. Gdy dynia będzie miękka i ostudzona wyjąć łyżką miąższ, a następnie go zmiksować blenderem na gładką masę.

Ciasto

Mąkę wymieszać z kawą, proszkiem do pieczenia, solą, cynamonem, przyprawą do piernika. Odstawić na bok. Zmiksować razem puree z dyni, cukier i olej. Do masy z dynią dodawać po kolei jajka i dokładnie miksować mikserem. Następnie stopniowo do masy dodawać suche składniki. Formę do muffinek wyłożyć papilotkami. Papilotki wypełnić ciastem i piec ok. 15-20 min lub do suchego patyczka w 180 st. C. Wystudzone babeczki można udekorować kremem lub bitą śmietaną i połączyć sosem karmelowym.

Karmel

Cukier wsypać do garnka, dodać wodę tak, żeby przykryła cały cukier. Podgrzewać na średnim ogniu, nie mieszać. Gdy cukier się rozpuści i zrobi się brązowy dodać śmietankę. Gotować jeszcze chwilę, aż karmel ponownie się rozpuści i zestawić z ognia. Wystudzonym karmelem można połączyć babeczki.

Puree z dyni

1 mała dynia

Ciasto

1 i 1/3 szkl. mąki

1 szkl. cukru

4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

1/2 łyżeczki cynamonu

1/2 łyżeczki przyprawy do piernika

3/4 szkl. puree z dyni

1/2 szkl. oleju

2 jajka

Karmel

1 i 1/2 szkl. cukru

4 łyżki wody

1/3 szkl. śmietanki 30% ŁACIATA