



## Babka nagietkowo-pomarańczowa

Autor: Małgorzata Hert

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Konfitura nagietkowo-pomarańczowa Płatki nagietka zalewamy wodą, dodajemy cukier i otartą skórkę z dwóch pomarańczy. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na średnim ogniu około godziny. Płyn powinien cały czas lekko się gotować. Po tym czasie powinniśmy otrzymać 200 ml bardzo gęstego płynu, przypominającego swoją konsystencją płynny miód. Odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Po wystudzeniu płyn jeszcze bardziej zgęstnieje

### Krok 2

Ciasto W rondelku rozpuszczamy masło i odstawiamy do wystudzenia. Jajka ubijamy, dodajemy wystudzone masło, olej oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Mieszymy i stopniowo dodajemy przygotowaną wcześniej konfiturę nagietkowo-pomarańczową oraz jogurt naturalny. Tak przygotowane ciasto przekładamy do natłuszczonej formy na babkę. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez 50 minut. Babkę studzimy i wyjmujemy z formy.

### Krok 3

Polewa pomarańczowa Wodę, sok pomarańczowy i mąkę kukurydzianą mieszamy dokładnie ze sobą i podgrzewamy. Podczas podgrzewania, gdy masa zacznie gęstnieć intensywnie mieszamy, do uzyskania gładkiej masy. Zdejmujemy z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Odstawiamy na 2-3 minuty. Mieszamy do uzyskania gładkiej polewy i odstawiamy do wystudzenia. Tak przygotowaną polewą dekorujemy babkę.

## Babka

Ciasto,

330 g mąki pszennej,

250 g masła Łaciate,

125 ml oleju,

5 jajek,

2 łyżki jogurtu naturalnego Augustowski,

2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Konfitura nagietkowo-pomarańczowa

0 g suszonych płatków nagietka,

2 duże pomarańcze,

400 ml wody,

200 g cukru

## Polewa pomarańczowa

50 ml skoncentrowanego soku pomarańczowego,

150 ml wody,

12 g mąki kukurydzianej,

80 g czekolady białej