

Babeczki z burakiem



Składniki

2 szt. - buraki
150 g - mąka pszenna
150 g - cukier trzcinowy
2 łyżka - kakao
1,5 łyżeczka - proszek do pieczenia
1 łyżka - przyprawa do piernika
1 szczypta - sól
150 ml - olej z pestek winogron
3 szt. - jajka
1 łyżka - ocet z wina czerwonego
200 g - gorzka czekolada
50 ml - śmietanka 30%
wybrane dodatki
cukiernicze

Opis wykonania

Buraczane babeczki z polewą to prosty przepis na deser, który zaskoczy swoim wyjątkowym smakiem!

Buraki obieramy i gotujemy do miękkości w wodzie z dodatkiem octu winnego. Dzięki temu, nasze buraki nie stracą koloru. W jednym naczyniu łączymy ze sobą mąkę, cukier, kakao, proszek do pieczenia, przyprawę do piernika i sól. Ugotowane buraki miksujemy za pomocą blendera lub malaksera dolewając olej winogronowy, a następnie dodajemy jajka. Suche składniki przekładamy do buraków i mieszamy łypatką lub drewnianą łyżką. Formę do babeczek wykładamy papilotkami, a piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Babeczki pieczemy przez 25 min. W tym czasie przygotowujemy polewę oraz/lub lukier. Polewę przygotowujemy rozpuszczając czekoladę w kąpieli wodnej, dodając do niej śmietankę. Najprostszy lukier to po prostu woda, odrobina soku z cytryny i dużo cukru pudru. Kiedy ciastka ostygną, dekorujemy je najpierw polewą, a następnie lukrem i posypujemy ozdobami cukierniczymi. Oczywiście dekorowanie lukrem nie jest konieczne, ale ja lubię jego walory estetyczne.