

# Babeczki dyniowo - pomarańczowe z kardamonem



Autor: **SprytnaChochla**  
Przepisów: **382** Ocena: **3516**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Puree z dyni - 250g
- Jajko - 3 szt
- Mąka owsiana - 150g
- Mąka pszenna - 200g
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Sól - szczypta
- Cukier - 1/2 szklanki
- Olej - 100 ml
- Sok i skórka z 1 pomarańczy
- Kardamon - 2 łyżeczki
- Do posypania - cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 Pomarańczę sparzamy, ścieramy z niej skórkę (tylko pomarańczowa część) i wyciskamy sok.

Jajka ucieramy z cukrem. Dodajemy resztę składników i mieszamy do uzyskania gładkiej masy.

W foremce na muffinki układamy papilotki i zalewamy masą do 2/3. Pieczemy w 180 stopniach 25 minut.

Po upieczeniu odstawiamy na 10 minut, potem przekładamy na kratkę do wystygnięcia. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: