



ORZECHOWE BABECZKI Z DYNIA

Składniki:

- 1 szklanka drobno pokrojonych orzeszków prażonych, niesolonych AROMAT,
- 1 1/3 szklanki mąki,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżeczka sody,
- 1/2 łyżeczki startego cynamonu,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 1 i 1/3 szklanki cukru,
- 1 szklanka zmiksowanej dyni,
- 2 jajka,
- 2 łyżki oliwy,
- 1/2 szklanki pokrojonej drobno czekolady.

Sposób przygotowania:

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Smarujemy lub wykładamy papierem formę na 12 babeczek.

W naczyniu łączymy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól. Odstawiamy na później.

W dużej misce mieszamy dokładnie: cukier, puree z dyni, jaja i oliwę. Łączymy obie grupy składników i mieszamy.

Kawałki czekolady i orzeszki wsypujemy do masy. Gotowe ciasto wlewamy do foremek. Pieczemy przez 25-30 minut.