

Babeczki (muffiny) orzechowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym założyć nóż, wsypać 200 g wyłuskanych orzechów włoskich. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać orzechy – czas 5 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, przełożyć orzechy do innego naczynia. Dzbane i nóż oczyścić z pozostałości orzechów za pomocą suchej ściereczki lub ręcznika papierowego.

Krok 3 - W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek do mieszania, włożyć 100 g miękkiego masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, rozpuścić masło – temperatura 80°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do masła włożyć 120 g gęstego jogurtu naturalnego, wbić 4 jaja, dodać 120 g cukru, 1 łyżkę soku z cytryny oraz kilka kropli aromatu arakowego do ciast. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do masy wsypać 200 g posiekanych orzechów, 100 g mąki pszennej oraz 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki wyjąć masę do innego naczynia.

Krok 7 - Silikonowe lub papierowe foremki do muffinek napełniać ciastem prawie do pełna. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok 20 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

Krok 8 - Po upieczeniu muffinki pozostawić chwilę do przestygnięcia, wyjąć z foremek, udekorować polewą czekoladową, posypać orzechami lub wiórkami kokosowymi lub posypać cukrem pudrem.