

## Mini babeczki cytrusowe

Te małe babeczki, są atrakcyjne zarówno wizualnie jak smakowo, a smaku dodaje obficie użyta glazura z syropu rozmarynowego.

**Czas przygotowania:** 15 minut

**Czas pieczenia:** 20 – 25 minut

**Całkowity czas:** 35 – 40 minut

**Potrzebne akcesoria:** Dwie 12-krotne formy do babeczek, zester do cytrusów, silikonowa szpatułka, ostry nóż, trzepaczka cukiernicza, pędzelek do glazury

Składniki na 24 babeczki:

### Na ciasto:

- 1 szklanka (ok. 157 g) całych, surowych migdałów
- 1,5 łyżeczki do herbaty (ok. 4 g) świeżo oskubanych listków rozmarynu
- 1 szklanka (ok. 120 g) mąki
- 1,5 łyżeczki (ok. 6 g) proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki (ok. 2 g) sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka (ok. 6 g) drobnej soli morskiej
- 1,5 szklanki (ok. 330 g) sera Ricotta z pełnego mleka, w temperaturze pokojowej
- 2/3 szklanki (ok. 158 ml) oliwy extra vergine z pierwszego tłoczenia
- Kolorowa skórka otarta z 1 cytrusa
- 1,5 szklanki (ok. 300 g) cukru
- 3 duże jaja (ok. 180 g), w temperaturze pokojowej

### Do dekoracji i syropu:

- 4 małe (po ok. 125 g) kolorowe cytrusy (czerwone, pomarańczowe, żółte, zielone)
- ½ szklanki (ok. 100 g) cukru
- ½ szklanki (ok. 118 ml) wody
- 1 gałązka rozmarynu

### Sposób postępowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Dobrze natłuścić obie 12-krotne formy do babeczek, dno gniazd wysypać cukrem. Odstawić.
2. Do kielicha Blendera 400 KitchenAid wrzucić migdały i listki rozmarynu. Zamknąć pokrywę i po wybraniu funkcji „Ice Crush – kruszenie lodu” pozwolić blenderowi pracować do końca cyklu. Oczyszczyć ścianki kielicha szpatułką, a następnie mieszać na prędkości 5 przez 10 sekund. Tę czynność powtarzać, aż rozmaryn i migdały zostaną drobno zmielone. Zawartość kielicha przełożyć do dzieży lub misy. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól. Wymieszać do połączenia składników i odstawić na bok.
3. W kielichu blendera umieścić ser Ricotta, oliwę z oliwek, otartą skórkę cytrusową i cukier. użyć pięciokrotnie funkcję „Pulse”, a następnie po jednym wbijać jajka, za każdym razem ponownie pulsować.

4. Zdjąć pokrywkę i szpatułką oczyścić ścianki kielicha. Teraz wsypać połowę zmieszanej mąki i użyć dwukrotnie funkcji „Pulse”. Ponownie oczyścić ścianki kielicha szpatułką i dodać resztę zmieszanej mąki, po czym mieszać na prędkości 3 przez 15 sekund.
5. Oстрыm nożem odciąć końcówki czterech cytrusów, a następnie pokroić je na cienkie plasterki, nie grubsze niż 3 mm. Usunąć z plasterków pestki i umieścić je na cukrze na dnie foremek. Wypełnić ciastem wszystkie foremki do poziomu nieco ponad połowę. Najłatwiej porcjować prosto z kielicha blendera, używając szpatułki.
6. Babeczki piec 20 – 25 minut, najlepiej obracając formy wypiekowe o 180° w połowie pieczenia. Gdy wykałaczka wbita w babeczkę po wyciągnięciu jest sucha, to oznacza koniec pieczenia.
7. W czasie pieczenia przygotować syrop rozmarynowy. W małym rondelku na niewielkim ogniu umieścić wodę, cukier i gałązkę rozmarynu. Mieszać do rozpuszczenia cukru, a następnie zagotować i gotować 2 minuty. Przygasić palnik i gotować jeszcze 5 minut. Odstawić z ognia i wystudzić przez ok. 10 minut.
8. Gdy babeczki zostaną wyjęte z piekarnika, studzić je przez ok. 10 minut, umieszczając formy na ażurowym ruszcie. Delikatnie okroić każdą babeczkę nożem. Po czym wybić je na blat odwracając formę do góry dnem.
9. Z syropu wyjąć rozmaryn. Pędzelkiem obficie malować babeczki. Najlepiej podawać je na ciepło, ale wystudzone dalej będą pyszne.

#### Uwagi Szefa Kuchni:

Jeśli plasterki cytrusów nie mieszczą się na dnie foremek, można z nich wyciąć kliny, tak by pozostała część przypominała literę „C”.

Syrop rozmarynowy najlepiej wlać do miseczki, tak by włosie pędzelka zanurzało się całkowicie. Pozostały syrop można przechować w lodówce w szklanym naczyniu i zużyć do lemoniady lub koktajli.

Babeczki można przechowywać do 3 dni w temperaturze pokojowej w zamkniętym pojemniku.

#### JEDNA BABECZKA PRZECIĘTNIE ZAWIERA

223 kalorii

12 g tłuszczu

27 g węglowodanów

5 g białka

17 g cukrów

2 g błonnika pokarmowego

34 mg cholesterolu

256 mg sodu