Babeczki czekoladowe ze skórką pomarańczy

data aktualizacji: 2021.10.18 autor: Redakcja



Składniki:
1.5 szklanki mąki pszennej
1 szklanka mleka
1 jajko
1/4 szklanki oleju
2 łyżki kakao
0.5 łyżeczki sody
1 łyżeczka proszku do pieczenia
0.5 szklanki cukru
2 łyżki startej skórki pomarańczowej

Sposób przygotowania:

Wymieszać w misce mokre składniki, dodać do nich suche oraz 2 łyżki startej skórki z 1 pomarańczy. Wszystko mieszać, nie miksować. Ciastem napełnić foremki, tak do 1/2 wysokości. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec 20 minut. Upieczone i ostudzone babeczki posypać cukrem pudrem.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/39456-babeczki-czekoladowe-ze-skorka-pomaranczy