



BABECZKI DYNIOWIE

Składniki:

- 200 g drobno zmielonych orzechów laskowych lub obranych migdałów
- 250 gram drobno utartej dyni
- 50 g mąki mieszanki bezglutenowej *Mix C* z firmy *SCHÄR* lub *MULTI MIX* z firmy *BEZGLUTEN*
- 4 duże jajka
- szczypta zmielonych goździków
- ½ łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 cytryna
- 200 gram miodu
- szczypta soli
- 1 tabliczka czekolady gorzkiej bezglutenowej (do dekoracji)

Wykonanie:

- dynię umyć, usunąć miąższ z pestkami i obrać ze skórki, a następnie utrzeć na drobnej tarce
- otrzeć skórkę z cytryny i wycisnąć sok
- mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i goździkami
- jajka umyć i oddzielić żółtka od białek
- za pomocą miksera żółtka utrzeć z miodem
- cały czas miksując stopniowo dodawać skórkę z cytryny oraz sok, mąkę z dodatkami, orzechy lub migdały oraz utartą dynię
- piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C
- białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i połączyć z przygotowaną masą, delikatnie mieszając łyżką lub łopatką
- gotowe ciasto umieścić w foremkach do babeczek lub w okrągłej tortownicy
- babeczki piec przez około 30 minut, a ciasto w tortownicy przez około 45 minut
- upieczone i przestudzone babeczki lub ciasto udekorować czekoladą (może być rozpuszczona lub starta drobno na tarce) albo posypać cukrem pudrem