



Składniki

/18 babeczek/

- 4 duże jajka
- 180 g drobnego cukru do wypieków
- 120 g mąki pszennej
- 120 g skrobi/mąki ziemniaczanej
- 200 g masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- świeżo wyciśnięty sok z połowy cytryny
- 2 jabłka, obrane i pokrojone w drobną kostkę
- około 60 g płatków migdałowych
- przyprawa do szarlotki

Przygotowanie

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Masło roztop w garnuszku i lekko przestudź — powinno pozostać ciepłe, ale nie gorące.

Do miski miksera wbij jajka i wsyp cukier. Ubijaj na najwyższych obrotach (końcówkami do ubijania piany) aż powstanie jasna, bardzo puszysta masa, która nawet potroi swoją objętość. W mikserze planetarnym zajmie to około 7–10 minut, a ręcznym 10–15 minut. Gotowa masa powinna spływać z mieszadła w formie wstążki i przez chwilę utrzymywać się na powierzchni.

Bezpośrednio do ubitej masy przesiej mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszaj szpatułką tylko do połączenia składników, starając się nie utracić puszystości. Następnie dodaj sok z cytryny oraz ciepłe masło i ponownie delikatnie wymieszaj do uzyskania jednolitego ciasta.

Przygotuj formę na muffinki i wyłóż ją papilotkami. Do każdej foremki nałóż około 2 łyżki ciasta, następnie dodaj porcję pokrojonych jabłek i posyp płatkami migdałowymi. Całość lekko oprósz przyprawą do szarlotki.

Piecz w temperaturze 175°C (najlepiej bez termoobiegu) przez około 30–35 minut, do suchego patyczka. Po upieczeniu wyjmij babeczki z formy i wystudź na kratce.

POLECANE ODMIANY: Jonagold, Ligol, Golden Delicius, Gala, Rubinola, Topaz