

## 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://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/39456-babeczki-czekoladowe-ze-skorka-pomaranczy>