

Babeczki pistacjowe

4 porcje 35 minut + 25 minut

Składniki

- 100 g niesolonych orzechów pistacjowych, plus 1 łyżka do dekoracji, grubo posiekanych
- 170 g miękkiego masła
- 170 g cukru pudru
- 140 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 duże jajka
- 5 - 10 kropli ekstraktu z orzechów pistacjowych, do smaku (opcjonalnie)
- Lukier z mascarpone
- 250 g mascarpone
- 150 g śmietanki 30 %
- 100 g cukru pudru
- 8 - 12 kropli ekstraktu z orzechów pistacjowych, do smaku (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C i wyłóż formę do muffinek (lub 12 osobnych foremek silikonowych) papierowymi foremkami do muffinek.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
3. Umieść 70 g orzechów pistacjowych w kielichu do gotowania.
4. Posiekaj.
5. Odłóż 1 łyżkę posiekanych orzechów do dekoracji.

6 Dodaj 170 g masła, 170 g cukru pudru, 140 g mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 3 jajka i ekstrakt pistacjowy (opcjonalnie) do kielicha do gotowania.

7 Posiekaj.

8 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

9 Posiekaj.

10 Rozłóż równomiernie pomiędzy przygotowanymi foremkami. Piec przez 22-25 minut (170°C), aż ciasto będzie sprężyste w dotyku, a wykałaczka cukiernicza włożona do środka wyjdzie sucha i czysta. W międzyczasie wyczyść kielich do gotowania.

11 Przenieś babeczki na stojak i pozostaw do ostygnięcia. Gdy ostygną, przygotuj lukier.

12 Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym, umieść 250 g mascarpone, 150 g śmietanki, 100 g cukru pudru i ekstrakt pistacjowy (opcjonalnie).

13 Zmiksuj.

14 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

15 Zmiksuj ponownie. Powtórz, jeśli nie otrzymasz gładkiej konsystencji.

Przełóż do rękawa cukierniczego wyposażonego w karbowaną końcówkę i nakładaj na babeczki ruchem wirowym. Udekoruj grubo posiekanymi pistacjami i pozostałymi zmielonymi pistacjami.

Gotowe do podania! Smacznego!