

## Wielkanocne babeczki gryczane z żurawiną



W tym roku przygotowałam na Wielkanoc babeczki, idealne zarówno do świątecznego koszyczka, jak i pysznej kawy :). W nowym przepisie na babeczki połączyłam płatki gryczane z ziarnami słonecznika, przez co bardzo charakterystyczny posmak gryki został delikatnie przełamany, a o taki efekt właśnie mi chodziło.

Święta to czas, kiedy pewnie wielu z Was robi sobie dyspensę "dietową", mimo to zachęcam do wypróbowania tego przepisu, bo naprawdę warto :)!



Replace with  
your logo

**Granat w kokosie!**

Moje przepisy na dietetyczne dania bez glutenu, mleka krowiego, cukru i e-dodatków  
<https://granatwkokosie.pl>







## Przepis na 12 babeczek z żurawiną

### Składniki

- 10 łyżek ziaren słonecznika
- 7 łyżek płatków gryczanych
- 4 duże łyżki śmietany
- 2 jajka
- 1 jabłko
- 1/2 pomarańczy (sok + miąższ)
- 3 garści żurawiny suszonej + 1 garść żurawiny na wierzch babeczek (bez środka konserwującego)
- 1 płaska łyżka cukru kokosowego (opcjonalnie)
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 1,5 łyżki oleju kokosowego

## Przygotowanie

1. Ziarna słonecznika, olej kokosowy i żurawinę przekładamy do malaksera i rozdrabniamy. Następnie dodajemy sok i miąższ z pomarańczy oraz płatki gryczane i jeszcze chwilę rozdrabniamy. Na sam koniec dodajemy śmietanę i wszystko mieszamy.
2. Jajka ubijamy z dodatkiem cukru kokosowego.
3. Ubite jajka mieszamy z resztą składników dodajemy sodę oczyszczoną i dokładnie mieszamy.
4. Jabłka obieramy kroimy na małe kawałki i dodajemy do masy. Wszystko mieszamy i przekładamy do foremek na muffiny. Na wierzch układamy po 3-4 żurawiny.
5. Tak przygotowane babeczki przekładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i pieczemy ok 30-35 min.

Smacznego!