

## Pomarańczowa babka wielkanocna



Przyznam Wam, że ułożenie przepisu i koncepcji na tę babkę zajęło mi dokładnie 3 tygodnie. Po raz pierwszy wymyślenie przepisu, który zasłużyłoby na publikację zajęło mi tyle czasu. Szczerze mówiąc, chciałam zrezygnować z babki, bo powoli traciłam wiarę, że uda mi się upiec coś co mnie zadowoli, a tym samym zasmakuje i Wam. Możecie mi wierzyć lub nie, ale przez te 3 tygodnie upiekłam tyle babek, które wylądowały w koszu, że jak zabierałam się do pieczenia babki z dzisiejszego przepisu, to chciało mi się płakać i chyba nie wierzyłam, że się uda ;). Kombinowałam z mąkami, składnikami, ilością jajek. Miała być babka fasolowa, marchewkowa albo cytrynowa. Dziś wiem, że mój upór się opłacił - piszę do Was zającując pyszną pomarańczową babkę, z której cieszę się jak dziecko :)!

## Przepis na małą wielkanocną babę

### Składniki

- **Mąki:** 3 łyżki mąki kokosowej, po 1 łyżce mąki amarantusowej i jaglanej, 2 łyżki skrobi kukurydzianej [Gdzie kupić?](#)
- 3 jajka
- 1 czubata łyżka oleju kokosowego
- 2 czubate łyżki miodu
- 150 ml śmietany (ok. pół kubka)
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia (bez fosforanów)
- skórka z całej pomarańczy
- **Polewa czekoladowa:** 3-4 łyżki mleka kokosowego, 1,5 łyżki oleju kokosowego, ok. 1/2 łyżki miodu, 1,5 łyżki kakao, wiórki kokosowe (opcjonalnie)

### Przygotowanie

1. Formę na babkę smarujemy olejem kokosowym i wstawiamy do lodówki lub przekładamy w inne chłodne miejsce na czas przygotowywania ciasta. Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 stopni.
2. Następnie bardzo cienutko obieramy skórkę z pomarańczy, kroimy w bardzo drobną kostkę i zalewamy wrzącą wodą.
3. Do miski odmierzymy mąki i proszek do pieczenia, wszystko dokładnie mieszamy.
4. Do następnej miski wybijamy jaja.
5. Na patelni rozgrzewamy olej kokosowy i dodajemy do niego sparzoną skórkę pomarańczową. Smażymy na maluteńkim ogniu. Do oleju i skórki dodajemy miód. Wszystko smażymy na najmniejszym ogniu przez ok. 7 minut.
6. W międzyczasie ubijamy jajka z dwiema szczyptami soli, do momentu, aż zrobią się prawie białe.
7. Po 5-7 min. patelnię z olejem, miodem i skórką zdejmujemy z ognia i odstawiamy na bok.
8. Do ubitych jaj stopniowo dodajemy po 1 łyżce mieszanki mąk i śmietanę, wszystko cały czas delikatnie miksując.
9. Na sam koniec dodajemy tłuszcz z miodem i skórką pomarańczową. Powstałą masę bardzo dokładnie mieszamy.
10. Przekładamy do przygotowanej formy, wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w temp. 180 stopni przez ok. 30-35 minut.
11. Po wyjęciu babki z piekarnika studzimy ją, wyjmujemy z formy i dekorujemy polewą czekoladową i opcjonalnie wiórkami kokosowymi.

## Jaka jest moja babka?

- Babka, która tak długo "rodziła" się w mojej głowie jest bardzo delikatna.
- Dzięki zastosowanym mąkom jest lekka, wilgotna i delikatnie piaskowa.
- W mojej głowie zrodził się pomysł, aby ta wielkanocna babka była jasna ;). Udało się!
- Usmażona skórka pomarańczowa nadaje babce niepowtarzalnego smaku, który świetnie komponuje się z polewą czekoladową.