Dyniowe babeczki z kremem karmelowym

Składniki

- 1.75 szklanki mąka tortowa
- 1 płaska łyżeczka proszek do pieczenia
- 1.5 łyżeczki soda
- 0.5 szklanki cukier
- 1 szt. cukier waniliowy (lub kilka kropel aromatu waniliowego)
- 0.5 łyżeczki sól
- 1 łyżeczka cynamon
- 1 łyżeczka imbir
- 1 szt. jajko
- 0.33 szklanki olej
- 0.75 szklanki puree z dyni
- 3 czubate łyżki masa kajmakowa
- 250 g serek mascarpone
- 0.5 łyżeczki gałka muszkatołowa
- 0.5 szklanki mleko

Sposób przygotowania

Do miski wkładamy mascarpone. Dodajemy po łyżce kajmaku i miksujemy chwilkę, aż składniki się połączą. Krem odstawiamy do lodówki, wówczas łatwiej będzie nim dekorować babeczki, a w tym czasie przygotowujemy muffinki. Do miski wbijamy jajko i rozkłócamy je widelcem. Następnie wlewamy mleko, olej i dodajemy puree z dyni. Całość dokładnie mieszamy. Do drugiej miski wsypujemy mąkę, cukier i cukier waniliowy, przyprawy, proszek do pieczenia i sodę. Dokładnie mieszamy. Mokre składniki wlewamy do suchych, mieszamy do połączenia się (nie dłużej) i masę rozkładamy do formy na muffinki wypełnionej papilotkami. Pieczemy w 180 stopniach około 20 minut tzn. aż babeczki się zarumienią. Po upieczeniu babeczki studzimy, a następnie wyciskamy na nie krem za pomocą szprycy. Babeczki dekorujemy cukrowymi kuleczkami. Przechowujemy w lodówce. Życzę smacznego :)

- 5 szt. cukrowe kuleczki