

# Czekoladowe babeczki z kremem z batatów

*Przychodzę dziś do Was z tym prostym przepisem, który może spodobać się z kilku względów. Po pierwsze, pozwala wyczarować pyszne i mięciutkie czekoladowe babeczki, które potrafią zrobić nawet dzieci (wiem, bo moje już je poczyniły ☺ ). Zatem pieczenie tych muffinek to idealny sposób na wspólne i produktywne spędzenie czasu z dziećmi ☺ Co więcej, przygotowanie kremu, a nawet ozdabianie nim babeczek też jest w zasięgu umiejętności dziecka. Drugim powodem jest fakt, że to jest deser “niealergiczny” ☺ , bo nie ma w nim jajek, masła i mleka krowiego – czego pewnie się spodziewaliście po wegańskim blogu ☺ Ale pewnie Was zaskoczę tym, że takie puszyste muffinki mogą wyjść na samych wodzie i oleju, zupełnie bez mleka roślinnego. Otóż wychodzą! Zachęcam do wypróbowania ☺*



## Składniki (na 12 muffinek):

### Babeczki:

- 1 3/4 szklanki mąki pszennej lub orkiszowej jasnej
- 1 łyżeczka (5 ml) sody
- 1/4 łyżeczki (1 ml) soli himalajskiej
- 3 łyżki (45 ml) niesłodzonego kakao (ja używam tego z wiatrakiem)
- 1/2 szklanki (120 ml) brązowego cukru lub ksylitolu (my lubimy mniej słodkie ☐ )
- 6 łyżek (90 ml) oleju roślinnego
- 1 łyżka (15 ml) świeżo wyciśniętego soku cytrynowego
- 1 szklanka (240 ml) zimnej wody z kranu

### Krem (jak w [tym przepisie](#)):

- 2 średnie bataty
- 1 łyżka (15 ml) stałej części śmietanki kokosowej lub mleka kokosowego z puszki schłodzonego w lodówce przez co najmniej dobę
- syrop z agawy (lub klonowy lub cukier brązowy) do smaku

## Wykonanie:

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 175 stopni C.

Do większej miski przesiewamy mąkę, sodę i kakao, dodajemy sól, cukier i dokładnie mieszamy. W drugim naczyniu mieszamy zimną wodę, olej i świeżo wyciśnięty sok z cytryny. Zawartość wlewamy do miski z suchymi składnikami i mieszamy. Ciasto wykładamy do 12 foremek na babeczki wyłożonych silikonowym lub papierowym wkładem.



Pieczemy w temperaturze 175 stopni C (ja używam termoobiegu) przez około 20-25 minut.



Upieczone babeczki zostawiamy do przestygnięcia i przygotowujemy krem z batatów (tak jak w [tym przepisie](#)). Obieramy bataty ze skórki, myjemy, kroimy w kostkę i gotujemy na parze aż będą miękkie. Jeszcze ciepłe przecieramy przez sitko, po czym dodajemy stałą część mleka kokosowego i słodzimy do smaku. I smaczny i zdrowy krem mamy gotowy ☐ Przekładamy go do rękawa i ozdabiamy przestudzone babeczki.



Jeśli nie zjecie wszystkich od razu ☐ polecam przechowywać babeczki w szczelnie zamkniętym naczyniu i trzymać w lodówce (ja tak robię i na drugi dzień muffinki są mięciutkie i świeże).

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**