**Strrrasznie dobre halloweenowe babeczki z duszkami**

**Wieczór z duchami? Dlaczego nie! Każdy dzień jest dobrą okazją do świetnej zabawy z przymrużeniem oka. Jeśli jeszcze nie zdecydowałaś czy świętować Halloween czy nie, może nasz przepis na strrrasznie dobre babeczki dyniowe Cię przekona? Bądź gotowa, gdy wieczorem 31 października do Twoich drzwi zastuka gromada dzieci w upiornych kostiumach, by głośnym okrzykiem „cukierek albo psikus!” domagać się słodyczy. Babeczki z duszkami z pewnością wywołają uśmiech nie tylko na małych buziach.**

**Halloweenowe babeczki z duszkami**

**Składniki**

Ciasto

l 1 opakowanie [Babeczek Dyniowych Delecta](https://www.delecta.pl/ciasta/babeczki-dyniowe%2Cprod%2C16%2C191.php)

l 2 jaja

l 150 g (ok. 150 ml) jogurtu naturalnego 2% tł. lub naturalnego jogurtu greckiego 10% tł.

l 100 ml oleju, np. kokosowego

Nadzienie

l 1 opakowanie [skórki pomarańczowej Bakalland](https://www.bakalland.pl/produkty/skorka-pomaranczowa%2Ccategory%2C13%2Citem%2C7%2C34)

l 120 ml soku z pomarańczy

l 3/4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

l starty na tarce kawałek 1 cm imbiru lub pół łyżeczki suszonego imbiru

Krem bezowy

l 4 białka

l 1 szklanka cukru

l 1 opakowanie [posypki owocowej Delecta](https://www.delecta.pl/dodatki-do-ciast/posypka-smak-owocowy%2Cprod%2C15%2C154.php)

**Sposób przygotowania:**

Aby przygotować **nadzienie pomarańczowo-imbirowe**, w małym rondelku wymieszaj skórkę z pomarańczy z sokiem, imbirem i mąką ziemniaczaną. Postaw na małym ogniu i ciągle mieszając gotuj 5 minut, aż zgęstnieje.

Nastaw piekarnik na temp. 180ºC (bez termoobiegu).

**Babeczki** przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Powoli rozpuszczaj olej kokosowy w rondelku, aż stanie się płynny. Możesz użyć także innego oleju roślinnego, np. rzepakowego. Do wysokiego naczynia wbij jaja, dodaj jogurt i olej, wsyp zawartość torebki z ciastem i mieszaj łyżką do uzyskania gładkiej konsystencji (ok. 1 min).

Do 12 foremek nałóż po 1 łyżce ciasta. Łyżeczką nałóż pomarańczowe nadzienie i przykryj jeszcze połową łyżki ciasta. Natychmiast wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 20−25 minut, aż do uzyskania złocistego koloru.

Gdy babeczki stygną, przygotuj **krem bezowy**. Do misy wlej białka, wsyp cukier i mieszaj rózgą, aby składniki się połączyły. Następnie misę z jej zawartością postaw na garnku z lekko wrzącą wodą i podgrzewaj nadal mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści. Kiedy masa osiągnie odpowiednią temperaturę, a kryształki cukru przestaną być wyczuwalne, misę ściągnij z garnka i od razu zacznij ubijać mikserem. Ubijaj przez 5 minut, aż masa będzie sztywna i lśniąca. Otrzymaną masę przełóż do rękawa cukierniczego z odpowiednią końcówką i wyciskaj duszki na wierzchu każdej wystudzonej babeczki.

**Dekoruj** małymi kawałkami posypki, robiąc duszkom oczy.

Więcej przepisów na wypieki i desery prosto z serca znajdziesz na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl).