

# cranberry - orange cupcakes i sos żurawinowy

Nigdy nie sądziłam, że coś przygotowane naprędce, może zaskoczyć, aż takim bogactwem smaku, że nie wspomnę o aromacie, który wypełnił wszystkie kąty naszego mieszkania. Oczywiście inicjatorem, dzisiejszego kulinarnego wydarzenia były nasze dzieci, które jeśli chodzi o wszelkie łakocie, mają na to osobny żołądek:)

Ciasto na te babeczki jest niezwykle proste, nie wymaga użycia miksera, więc nawet 4 latek jest w stanie się kreatywnie przysłużyć, że nie wspomnę o radości, jaką z tego czerpie i nie mam tu na myśli samej konsumpcji:)

## **Składniki:**

- 1 1/4 szklanki mąki pszennej,
- 3/4 szklanki mąki pszennej pełnoziarnistej,
- 1/2 szklanki cukru (ja użyłam Stevia),
- 1/2 szklanki cukru trzcinowego,
- 2 łyżeczki sody do pieczenia,
- otarta skórka z 1 pomarańczy,
- 60 gram rozpuszczonego masła,
- 1/2 szklanki mleka,
- 1/2 szklanki soku z pomarańczy (ok. 1 pomarańczy),
- 1 jajko,
- 1/2 szklanki suszonych żurawin.

## **Wykonanie:**

1. Obie mąki przesiać, dodać sodę, oba cukry oraz skórkę pomarańczy – wszystko wymieszać.
2. W osobnej misce, mieszamy razem roztopione masło, mleko,

sok z pomarańczy i jajko. Następnie przelewamy masę do miski ze sypkimi składnikami. Mieszamy dokładnie wszystkie składniki przy użyciu dużej łyżki (drewnianej lub silikonowej), na końcu dodajemy suszoną żurawinę.

3. Napełniamy foremki do 2/3 wysokości, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni Celsjusza i pieczemy ok 20 minut, aż wykałaczką włożoną w środek babeczeki będzie sucha.

4. Babeczki pozostawiamy do wystudzenia ok. 5 minut w piekarniku przy otwartych drzwiczkach, po wystudzeniu dekorujemy, ja polewam je **konfiturą z żurawin\***



\* Konfitura z żurawin

**Składniki:**

- 250 gram żurawin (świeżych lub mrożonych),
- 100 ml soku z pomarańczy,
- 1 łyżka otartej skórki z pomarańczy,
- 100 gram cukru.

### **Wykonanie:**

Do rondla wlewamy sok i następnie podgrzewamy dodając cukier oraz otartą skórkę pomarańczy i mieszamy do rozpuszczenia. Wsypujemy żurawinę i gotujemy na średnio małym ogniu ok 5 minut świeże żurawiny lub 10 minut mrożone.

Konfitura idealnie nadaje się do deserów, mięs i serów – serwowana zawsze w temperaturze pokojowej.

Smacznego:)