**Pyszne dyniowe babeczki na królewskie zakończenie sezonu grillowego**

**Tegoroczne lato było wyjątkowo hojne dla amatorów biesiadowania „pod chmurką”. Niestety wszystko, co dobre, kiedyś się kończy. Zanim więc dni zrobią się za krótkie, a wieczory zbyt chłodne, pożegnajmy sezon grillowy po królewsku. A ściślej rzecz ujmując, z królową jesiennych warzyw – dynią. Można ją grillować na kilka sposobów, ale prawdziwy zachwyt współbiesiadników wzbudzą słodkie dyniowe babeczki z wyraźną nutą korzennych przypraw.**

Dynia kojarzona jest często z przełomem października i listopada, ale tak naprawdę sezon na nią rozpoczyna się już z końcem sierpnia. Jest niskokaloryczna, zawiera mnóstwo witamin i składników mineralnych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Bogata jest m.in. w beta-karoten, potas, fosfor, wapń, witaminę C czy witaminy z grupy B.

**Do smażenia, do pieczenia**

Na grilla świetnie nadaje się dynia zwyczajna, zwana też polską oraz dynia piżmowa (kształtem zbliżona do gruszki), która podczas grillowania nabiera przyjemnego słodkawego smaku. Można ją smażyć pokrojoną w duże kawałki lub wąskie plastry. Najlepiej na maśle z dodatkiem cukru trzcinowego, cynamonu, pieprzu i soli lub w przygotowanej wcześniej marynacie. Ale dynia, jak na królową jesiennych warzyw przystało, doskonale sprawdza się też jako składnik tart, muffinek czy babeczek. Takie słodkości będą oryginalnym zwieńczeniem grillowej uczty i z pewnością na długo zapadną w pamięć uczestnikom spotkania. Warto wypróbować przepis na pyszne babeczki z wyraźną nutą aromatycznych przypraw korzennych, dekorowane kremowo-maślaną masą o oryginalnym smaku oraz drobinkami kruszonego cukru kandyz. Autorką przepisu jest Agnieszka Piątkowska z prettybaked.pl. Więcej słodkich przepisów i inspiracji można znaleźć na [www.facebook.com/ZycieJestSlodkie](http://www.facebook.com/ZycieJestSlodkie)

**Dyniowe babeczki z serkiem kremowym**

**(Średni stopień trudności, czas przygotowania 1 godzina)**

**Składniki:**

Ciasto na 15 sztuk:

l 175 g cukru do wypieków Cukier Królewski

l 85g miękkiego masła

l 2 jajka

l 215 g puree z dyni

l 100ml mleka

l 140 mąki pszennej

l 1/2 łyżeczki cynamonu

l szczypta gałki muszkatołowej

l 1 łyżeczka proszku do pieczenia

l 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

l 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

l szczypta soli

Krem:

l 200g cukru pudru Cukier Królewski

l Cukier kandyz kruszony Cukier Królewski

l 300g serka Philadelphia

l 100 g miękkiego masła

l 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

**Przygotowanie:**

**Puree z dyni**

Aby przygotować domowe puree z dyni należy usunąć z jej środka pestki i włókna tak, aby pozostał sam miąższ. Dynię można podzielić na mniejsze kawałki, ułożyć na folii aluminiowej skorupą do góry i piec do miękkości w 200°C przez 40-60 min. (w zależności od wielkości kawałków). Upieczony miąższ bardzo łatwo można oddzielić od skórki łyżką, należy go odsączyć z wody i zmiksować na gładko blenderem. Gotowe puree można przechowywać w lodówce do tygodnia lub zamrozić.

**Krok pierwszy**

Przygotowujemy trzy miseczki. W największej z nich ucieramy masło z cukrem na gładką masę. Dodajemy po jednym jajku, po każdym miksując do połączenia składników.

**Krok drugi**

Do puree z dyni dolewamy mleko, dodajemy ekstrakt z wanilii.

**Krok trzeci**

W osobnej misce mieszamy wszystkie pozostałe sypkie produkty - mąkę, przyprawy, proszek do pieczenia oraz sodę. Do maślanej masy dodajemy naprzemiennie małe porcje mieszanki z puree oraz suchych składników, miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji.

**Krok czwarty**

Papilotki napełniamy masą do ok. 2/3 ich wysokości. Pieczemy w 175°C przez 20-30 min. Babeczki z wierzchu pozostaną nieco lepkie i wilgotne, nie oceniajmy ich gotowości na oko, ale metodą suchego patyczka. Upieczone należy od razu wyjąć z piekarnika i zostawić do całkowitego ostudzenia przed przystąpieniem do dalszej pracy.

**Przygotowanie kremu**

200g cukru pudru Cukier Królewski, 300g serka Philadelphia, 100g miękkiego masła i 1 łyżeczkę ekstraktu z wanilii miksujemy na gładką masę, przekładamy do rękawa cukierniczego i pozostawiamy na jakiś czas do schłodzenia w lodówce.

**Dekorowanie babeczek**

Udekorowane kremem babeczki posypujemy drobinkami cukru kandyz kruszony.