

Babka kakaowa

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Babka kakaowa

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 1/2 kg
- cukier - 35 dag
- margaryna - 25 dag
- jajko - 4 szt.
- mleko - niepełna szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 3 płaskie łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- orzechy, rodzynki - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Margarynę ucieramy z 30 dag cukru, następnie dodajemy po jednym żółtku, cukier waniliowy, mąkę zmieszaną z proszkiem i mleko. Do dobrze utartej masy dodajemy ubite białka na sztywną pianę z pozostałymi 5 dag cukru. Mieszamy łyżką, dodajemy bakalie i ciasto rozdzielamy na dwie połowy. Do jednej połowy dodajemy kakao. Ciasto wykładamy łyżką, zaczynając od środka blachy, na przemian raz ciemną, raz jasną masę lub wyłożyć jasną, a w środek ciemną. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

