

Babka czekoladowo-cytrynowa

Przepis dodany przez użytkownika agusia

Wspaniały przysmak dla każdego łakomczuszka ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- masło - 25 dag
- cukier - 25 dag
- jajka - 6 szt.
- kakao - 5 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 szt.
- sok i skórka z cytryny - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Dzielimy na dwie części.
Do pierwszej dodajemy kakao, do drugiej skórkę z cytryny.
Masło ucieramy z żółtkami, cukrami i sokiem z cytryny na puszystą masę.
Ubijamy białka i delikatnie mieszamy z masą.
- 2.** Uzyskaną masę dzielimy na dwie części. Jedną mieszamy z mąką z kakao, drugą z mąką i skórką.
Przełożyć do formy wcześniej wysmarowanej tłuszczem - najpierw ciemną masę a następnie jasną.
Pieczemy ok. 60 minut w 180 stopniach
Proponuję babkę dekorować polewą czekoladową i posypywać wiórkami kokosowymi.