

# Babka kawowa



Autor: izek

Przepisów: 208 Ocena: 5150



&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Mąka pszenna 250 gram
- Masło 1 kostka
- Cukier 180 gram
- Jajka 4 szt.
- Cukier wanilinowy 16 gram
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Kawa mielona 2 łyżki
- Mocna zaparzona kawa 60 ml
- Mocna zaparzona kawa 60 ml - Szczypta soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy ze szczyptą soli oraz proszkiem do pieczenia. W osobnej misce ucieramy masło z cukrem i cukrem wanilinowym. Dodajemy stopniowo po jednym jajku oraz po kilka łyżek mąki (ciągle miksując). Wlewamy do tego zaparzoną kawę oraz wsypujemy kawę mieloną. Miksujemy, aby składniki się połączyły.

\*składniki powinny być w temperaturze pokojowej

- 2 Foremkę do babki (średnica 22 cm) smarujemy masłem i posypujemy mąką lub bułką tartą. Wlewamy ciasto, wyrównujemy i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 50 min. w temp. 180 stopni (lub do suchego patyka). Ciasto możemy poleać polewą czekoladową, lukrem lub obsypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: