

Babka kawowa z dodatkiem jogurtu:

Autor: **helenapon**Przepisów: **516** Ocena: **4957**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 5 dużych jaj
- 2 szklanki mąki tortowej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku
- 3/4 szklanki cukru
- 70 ml jogurtu
- 30 ml gorzkiego naparu z kawy
- 100 g miękkiego masła
- Dodatkowo:
- 100 g gorzkiej czekolady
- Płatki migdałowe
- kolorowa posypka
- kilka świeżych truskawek

Sposób przygotowania:

1

Masło utrzeć na puszystą masę z cukrem.

Obie mąki wymieszać z proszkiem.

Napar z kawy ostudzić (nie słodzić)

Do utartego masła z cukrem wbijać po jednym całym jajku i dodawać po łyżce zmieszane mąki z proszkiem. Cały czas miksując- wlewać jogurt i napar z kawy.

Wyłączyć mikser i całość wymieszać dokładnie łyżką, Przełożyć do formy babkowej z kominkiem, wysmarowanej olejem. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 50 minut.

Babkę po ostudzeniu oblać rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladą, udekorować kolorową posypką, płatkami migdałowymi i świeżymi truskawkami.

Twoje notatki do przepisu: