

Babka piaskowa na oleju



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **548** Ocena: **4946**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 jajka
- 3/4szkl. mąki tortowej
- 0,5szkl. mąki ziemniaczanej
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki kakao
- 3/4szkl. cukru
- 1 mały cukier waniliowy
- 3/4szkl. oleju
- Polewa:
 - 150g czekolady
 - 4 łyżki mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka wybiłam do miski miksera. Dodałam cukier kryształ i cukier waniliowy i ucierałam do uzyskania puszystej masy. Mąkę tortową przesiałam razem z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia i partiami wmieszałam do masy jajecznej. Następnie, nie przerywając miksowania, wlałam do ciasta ciekłym strumieniem olej. Gdy składniki się połączyły, odlałam ok. 1/3 ciasta do innej miseczki i wymieszałam je z kakao. Formę keksówkę wyłożyłam papierem do pieczenia. Do formy wyłożyłam jasne ciasto, a na nie ciasto ciemne. Widelcem przemieszałam ciasto w formie, żeby powstały esy floreesy i wstawiłam babkę do piekarnika. Piekałam ją do suchego patyczka, ok. 50 minut, w temp. 180 stopni bez termoobiegu. Po upieczeniu ciasto wyjęłam z piekarnika i wystudziłam w formie a metalowej kratce. Po wystygnięciu, wyjęłam babkę z formy i usunęłam papier. Mleko podgrzałam i wrzuciłam do niego połamaną na kawałki czekoladę. Po chwili czekoladę wymieszałam aż zupełnie rozpuściła się w mleku. Czekoladę posmarowałam wierzch i boki ciasta. Babkę można podać po zastygnięciu czekolady. Taką babkę można też przygotować w tradycyjnej formie do babki (okrągłej z kominem).

Twoje notatki do przepisu: