

Babka z brzoskwiniami

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **694**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- jajka - 5 szt
- cukier puder - 20 dag
- cukier waniliowy - 1 op
- mąka pszenna - 35 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżeczki
- masło - 15 dag
- mleko - 100 ml
- brzoskwinie - 1 puszka
- tłuszcz do formy
- bułka tarta do formy

Sposób przygotowania:

1

Masło miękkie utrzeć z cukrem pudrem, cukrem waniliowym, następnie stopniowo dodawać żółtka, utrzeć do połączenia się składników.

Dodać stopniowo przesianą mąkę pszenną i proszek do pieczenia, mieszając dolewamy mleko stopniowo.

Białka ubijamy na sztywną pianę i łączymy z ciastem delikatnie.

Połowe ciasta przekładamy do miseczki i dodajemy kakao, dokładnie mieszamy.

Osączone brzoskwinie kroimy w kostkę i mieszamy z jasnym ciastem.

Formę podłużną smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą, przekładamy do niej ciasto jasne z brzoskwiniami i dodajemy na wierzch ciemne.

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika 180stC i pieczemy ok 50 minut.

Twoje notatki do przepisu: