

Babka z Kakao.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **597** Ocena: **12337**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 5 jaj
- 1 szkl.cukru
- 1 szkl.mąki tortowej
- 1 szkl.mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szkl.oleju
- 2 łyżki kakao
- aromat rumowy

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić gdy piana zrobi się sztywna,dodawać partiami cukier,,następnie na 2 razy dodać żółtka,cały czas miksując,wlać cały olej i miksować do połączenia się wszystkich składników.Do całości dodać aromat,i przesiał przez sitko mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia,przemieszać łyżką,następnie mikserem na najwyższych obrotach. Do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą formy o średnicy 23 cm,wlać połowę ciasta,do drugiej połowy dodać 2 łyżki kakao i łyżkę oleju,wymieszać łyżką.Ciasto z kakao wylać na ciasto jasne.



- 2 Piec 45 min.w temp.175 stopni. Babkę po upieczeniu zostawić w piekarniku na 2-3 min.przy zamkniętych drzwiczkach,następnie uchylić,wyjąć ciasto z piekarnika po 5 min.z formy również po 5 min. Zrobić ulubioną polewę i gotowe:-)



Twoje notatki do przepisu: