

Ciasto - babka z białek



Autor: **agnes72**
Przepisów: **1034** Ocena: **7121**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 5 białek,
- 1 szklanka cukru (szklanka pojemność 210 ml),
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 3/4 szklanki oleju,
- szczypta soli,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżeczka kakao.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodać białka z lodówki oraz szczyptę soli. Ubić pianę. Następnie dodawać po łyżce cukru i nadal ubijać tak długo aż piana będzie błyszcząca i sztywna.



- 2 Gdy już mamy ubitą sztywną pianę wsypać mąkę, proszek do pieczenia wlać olej i wszystko dokładnie wymieszać łyżką do połączenia się składników.



- 3 Do blaszki 31 * 12 wyłożonej papierem do pieczenia przełożyć większą część ciasta białego (ciasto ma konsystencje mocno gęstej kwaśnej śmietany. Do mniejszej części ciasta dodać kakao i również wymieszać łyżką.



- 4 Na białą masę przez środek wyłożyć masę kakaową. I za pomocą końcówki łyżki zrobić tak zwane esy - floresy, (od początku ciasta do końca).



- 5 Wstawić ciasto do nagrzanego piekarnika nastawionego na 180 stopni i piec 40 minut do suchego patyczka. Po upieczeniu wyjąć z papierem na ściereczkę i ostudzić. Ciasto można posypać cukrem pudrem. Jeśli ktoś chce można zrobić całkiem białe ciasto bez kakao.



- 6 Bardzo dobry pomysł na wykorzystanie zalegających białek. Ciasto jest bardzo smaczne nie spodziewałam się takiego efektu, nadaje się do kawy, dla gości jak również do gorącego kakao. Serdecznie polecam.



Twoje notatki do przepisu: