





Babka czarno-biała

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- kakao - 1.5 łyżek
- sok z jednej cytryny

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier i żółtka utrzeć na białą masę.
2. Dodać cukier waniliowy, sok z cytryny i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. W osobnym naczyniu ubić białka na sztywno ze szczyptą soli i delikatnie wymieszać z ciastem.
4. Połowę ciasta przełożyć do wysmarowanej formy, a do reszty dodać kakao i wymieszać.
5. Piec ok. godziny w 180 stopniach.
6. Zawsze dla pewności sprawdzam patyczkiem czy ciasto jest upieczone.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl