





Babka czekoladowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną pianę.
2. Miękką Kasię utrzyj z cukrem. Nie przerywając ucierania dodawaj po jednym żółtku, a potem po łyżce mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Stałe ucierając dodaj kakao, posypkę czekoladową i wino.
4. Masę ostrożnie wymieszaj z pianą z białek.
5. Formę wysmaruj Kasią i wysyp bułką tartą.
6. Ciasto przełóż do formy i piecz około 60 minut w 180 st.C.

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 200 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- czerwone wino - 120 mililitrów

wierzch

- kakao - 3 łyżki
- posypka czekoladowa. - 1 opakowanie

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