





# Babka czekoladowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 350 gramów
- cukier - 220 gramów
- jajko - 5 sztuk
- olej - 3 łyżki
- kakao - 3 łyżki
- woda - 80 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kasia do formy - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Rozpuść Kasię, wsyp cukier i kakao, dodaj olej i wodę.
2. Podgrzewaj na małym ogniu, cały czas mieszając, aż powstanie gładka masa.
3. Wystudź.
4. Do przestudzonej masy dodaj żółtka, wsyp mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym.
5. Dokładnie wymieszaj mikserem.
6. Białka ubij na pianę i delikatnie dodaj do ciasta.
7. Formę do babek z kominkiem wysmaruj Kasią i obsyp mąką, a następnie wypełnij ciastem.
8. Piecz około 50 minut w 180 stopniach C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)