



przepisy.pl

Babka czekoladowa z malinami



15 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajko - 3 sztuki
- jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- maliny - 2 szklanki

Wskazówki pieczenia:



35 minut



190 °C



Sposób przygotowania:

1. Kasię stopić i ostudzić.
2. Jaja utrzeć z cukrem, dodać Kasię, jogurt.
3. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, dodać do masy i wymieszać ciasto.
4. Wsypać maliny, delikatnie wymieszać.
5. Formę na babkę 20cm posmarować Kasią, posypać bułką tartą, wylać ciasto.
6. Piec ok. 35 minut w temp. 190 st. C.

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