





Babka Czekoladowa z Orzechami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 0.6 szklanek
- mąka - 2.5 szklanki
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 0.6 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- ciemne kakao - 0.5 szklanek
- gorzka czekolada - 100 gramów
- orzechy włoskie - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, dodać kolejno jajka, następnie przesianą mąkę z proszkiem, sodą i kakao. Na koniec dodać mleko i wymieszać do połączenia składników.
2. Formę do babki wysmarować Kasią i posypać bułką tartą.
3. Ciasto przełożyć do formy do ok. 3/4 wysokości. Piec w temp. 170 stopni przez ok. 50 minut, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Zrobić polewę z czekolady (rozpuścić w rondelku), polać babkę i posypać orzechami.

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