



# BABKA DWU-SMAKOWA

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- jajka - 6 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  170 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię stopić i wystudzić. Jajka ubijać z cukrem, aż masa podwoi objętość. Dodać oba rodzaje mąki i proszek do pieczenia, wymieszać.
2. Nadal mieszając, dodać stopniowo stopioną Kasię i cukier waniliowy,  $\frac{2}{3}$  ciasta wlać do formy wysmarowanej Kasią, a resztę wymieszać z kakao.
3. Ciemne ciasto wylać na jasne.
4. Piec 45 min. w temperaturze 170°C, babkę po ostudzeniu połączyć polewą czekoladową.

---

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)