





przepisy.pl

Babka jabłkowo-czekoladowa

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 2 szklanki
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- czekolada gorzka 70% - 1 sztuka
- jabłka - 4 sztuki
- cynamon
- cukier puder

Sposób przygotowania:

1. Kasię stopić w rondelku i odstawić do wystudzenia.
2. Cukier z jajkami zmiksować na puszystą masę.
3. Stopniowo dodawać cukier waniliowy.
4. Następnie dodać schłodzoną Kasię i wlać mleko.
5. Wszystko razem zmiksować.
6. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
7. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki.
8. Czekoladę pokruszyć/pokroić w mniejsze kawałki i dodać do ciasta, dobrze wymieszać.
9. Jabłka obrać ze skórki i gniazdek i pokroić w plastry.
10. Ciasto wlać do wysmarowanej Kasią i wysypaną bułką tartą formę.
11. Na ciasto kłaść blisko siebie plastry jabłka.
12. Posypać cynamonem.
13. Piec w nagrzanym do 180 st. C piekarniku ok. 45-50 minut. Gotowe i ostudzone ciasto oprószyć cukrem pudrem.

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