



Babka jogurtowa

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.3 sztuk
- jajko - 3 sztuki
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- skórka starta z cytryny - 1 łyżeczka
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- czekolada deserowa - 0.5 opakowań
- czekolada biała - 0.3 opakowań
- tłuszcz do wysmarowania formy - 1 unit
- bułka tarta do wysypania formy - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Kasię stop i wystudź.
2. Jogurt roztrzep z jajkami i cukrem pudrem.
3. Dodaj przestudzoną: Kasię i skórkę cytrynową, dokładnie zmiksuj.
4. Cały czas mieszając, dodawaj po łyżce mąki z proszkiem.
5. Ciasto nałóż do natłuszczonej i posypanej bułką tartą formy.
6. Piecz w temperaturze 180 C.
7. Zrób próbę, ciasto nakłuj patyczkiem, jeśli jest suche, jest już upieczone.
8. Wystudź, wyjmij z formy.
9. Obie czekolady połam na kawałki i rozpuść (osobno) w kąpieli wodnej.
10. Babkę polej czekoladą deserową, a potem białą.

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