





Babka kawowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- cukier - 2 szklanki
- mąka - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- drobno posiekane migdały - 13 dekagramów
- kakao - 3 łyżki
- kawa rozpuszczalna - 4 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- skórka otarta z 1 cytryny - 1 sztuka

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  175 °C 

Sposób przygotowania:

1. Zagotować szklankę wody, rozpuścić kawę.
2. Utrzeć miękką Kasię z cukrem i cukrem waniliowym na masę, dodawać stopniowo jajka.
3. Dodać ostudzoną kawę i migdały.
4. Zmieszać mąkę, proszek i kakao, dodać do masy. Następnie dodać skórkę z cytryny. Wymieszać.
5. Formę wysmarować Kasią, wlać ciasto, ok. 2 litry.
6. Piec w 175 st. C 1 - 1,5 godziny
7. Przyozdobić w dowolny sposób, np. bitą śmietaną.

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