



# Babka MOCCA

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  175 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Wykonanie: Kasię utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym .Dodać aromat i jaja.
2. Dokładnie wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia Forma o poj.2 l.wysmarować i wysypać bułka tartą,wlać 2/3 ciasta a do reszty wlać kawę -wymieszać i wlać do formy.
3. Piec w tem. 175 stop. przez ok 60-70 min.
4. Po upieczeniu polać polewą.

## Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- aromat waniliowy - 1 unit
- mąka - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- mocna kawa - 3 łyżki
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- kakao - 1 łyżka
- jajko - 6 sztuk

---

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)