



przepisy.pl

## Babka piaskowa 2 kolorowa



 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1.25 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- mąka tortowa - 1.25 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- aromat rumowy - 0.5 łyżeczek
- rodzynki - 25 gramów

#### dekoracja

- cukier puder do oprószenia - 5 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i potartą skórką z cytryny. Dodawać pojedynczo całe jaja i dalej ucierać, aż do momentu uzyskania jednolitej masy (masa może mieć konsystencję lekko zważonej, ale proszę się tym nie przejmować, gdyż po dodaniu mąki stanie się jednolita).
2. Następnie dodawać stopniowo przesiane i wymieszane z proszkiem do pieczenia mąki (tortową i ziemniaczaną). Mieszać delikatnie łyżką do uzyskania jednolitej masy.
3. Następnie dodać olejek, rodzynki i sok z cytryny. Wymieszać.
4. Masę podzielić na 2 części. Do 1/4 części masy dodać kakao.
5. Gotowe masy przełożyć do wysmarowanej Kasią formy w następującej kolejności: masa jasna, masa ciemna, masa jasna.
6. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub poleać czekoladą.

---

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)