




przepisy.pl

Babka piaskowa-czekoladowa



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 175 gramów
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- rum - 2 łyżki
- jajko - 5 sztuk
- mąka - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sproszkowana czekolada - 100 gramów
- polewa czekoladowa - 2 opakowania
- kolorowe pisaki do dekoracji - 1 opakowanie
- kolorowa posypka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj na pianę. Ucierając, dodaj cukier, cukier waniliowy, rum i jajka, jedno po drugim.
2. Mąki wymieszaj z tartymi migdałami, proszkiem do pieczenia i sproszkowaną czekoladą.
3. Dodawaj po łyżce do ucieranej masy.
4. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i osypanej mąką formy w kształcie dwóch serc i piecz około 50 minut w 180 st. C.
5. Upieczone ciasto wyjmij z blaszki i odwróć do góry dnem.
6. Gdy ostygnie, polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową i udekoruj cukrowymi pisakami i posypką.

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