





# Babka z ajerkoniakiem

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

## Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- olej - 1 szklanka
- ajerkoniak - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- skórka z 1 cytryny - 1 sztuka
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzeć z cukrem i solą.
2. Dodać olej, skórkę cytrynową i ajerkoniak.
3. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i połączyć porcjami z masą jajeczną.
4. Formę wysmarować Kasią i wysypać bułką tartą.
5. Ciasto przełożyć do formy i piec 50-60 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C.
6. Polewę przygotować według przepisu podanego na opakowaniu i połączyć ją ostudzone ciasto.

---

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)