





przepisy.pl

Babka z niespodzianką



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżka
- jogurt malinowy - 350 mililitrów
- żelatyna - 1 łyżka
- borówki amerykańskie - 100 gramów

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij na puch z cukrem pudrem, dodaj miękką Kasię.
2. Następnie dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ocet.
3. Formę do babki posmaruj dokładnie Kasią i obsyp mąką.
4. Ciasto przełóż do formy i piecz około 40 minut w 180 st. C.
5. Upieczoną i wystudzoną babkę wyjmij z formy.
6. Odkrój denko z szerszej części i delikatnie wyjmij (nacinając nożem) część ciasta ze środka babki.
7. Wyjęte ciasto daj dzieciom lub zjedz sama. Żelatynę zalej dwoma łyżkami zimnej wody. Gdy napęcznieje, dodaj łyżkę wrzątku i podgrzej, aby się rozpuściła.
8. Rozpuszczoną żelatynę wymieszaj z jogurtem. Lekko gęstniejący jogurt włóż razem z borówkami do środka babki i zakryj przykrywką z ciasta.
9. Babkę odstaw na godzinę do lodówki, by masa jogurtowa dobrze zastygła.

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