





Babka z serem

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 1.75 szklanek
- woda - 7 łyżek
- kakao - 2 łyżki
- biały ser - 0.5 kilogramów
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- kasza manna - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. 1/2 kostki Kasi, 3/4 szklanki cukru, 7 łyżek wody i 2 łyżki kakao zagotować i ostudzić.
2. Następnie dodać 1 szklankę mąki, 2 jajka i 2 łyżeczki proszku do pieczenia i zmiksować.
3. W osobnym naczyniu: 1/2 kg sera, 1 szklankę cukru, 1 jajko, 2 łyżki kaszy manny i trochę proszku do pieczenia wyrobić na masę.
4. Ciemne ciasto wlać do formy (najlepiej okrągłej), na górę nakładać łyżeczką ciasto serowe.
5. Piec w 200 stopniach ok. 1 godz.

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