





Babka żółdek

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  150-200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajka - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 6 łyżeczek
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- mak - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem.
2. Dodać same żółtka i proszek z mąką.
3. Na koniec dorzucić 6 białek ubitych na pianę.
4. Ciasto podzielić na trzy części.
5. Do jednej dodać 1/2 szklanki maku, do drugiej 2 łyżki kakao, a do trzeciej 1 łyżkę mąki.
6. Do foremki włożyć ciasto żółte, zrobić przez środek rowek i dodać ciasto z makiem, następnie kolejny rowek na środku i dodać ciasto czarne. I tak aż rozłożymy całe ciasto.

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