





Czekoladowa babka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- czekolada mleczna - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- wydrylowane wiśnie - 1 puszka

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Stopić masło z czekoladą, ostudzić.
2. Utrzeć jajka z cukrem, dodać mąkę, proszek, kakao, dobrze połączyć, na koniec dodać ostudzoną masę czekoladowo-maślaną oraz wiśnie.
3. Blaszkę natrzeć tłuszczem, posypać bułką tartą, wlać masę zapiekać ok. 40 min. w 180 st. C.

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