






Gotowana babka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  gotowanie °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 20 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 dekagramy
- olejek migdałowy - 0.3 opakowań

polewa

- kakao - 2 łyżki
- cukier puder - 1.5 szklanek
- wrzątek

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć Kasię z cukrem pudrem, stopniowo dodawać po jednym żółtku.
2. Do utartej masy dodać mąkę zwykłą zmieszana z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną .
3. Dodać następnie olejek zapachowy i ubite białka.
4. Wymieszać.
5. Do gotowania babki potrzebna jest specjalna foremka z zamknięciem , wysmarowana Kasią i posypana bułką tartą bądź kaszą manną (zapobiega przywieraniu ciasta do blachy).
6. Wyłożyć masę do foremki i ją zamknąć.
7. Włożyć foremkę do garnka wypełnionego gotującą się wodą (do 1/3 wysokości garnka).
8. Gotować babkę w garnku przykrytym dokładnie pokrywą.
9. Po ugotowaniu wyciągnąć blaszkę z wody, otworzyć wieczko, wyłożyć ciasto na talerz.
10. Przygotować polewę czekoladową i polać nią dokładnie ostudzone ciasto. Smacznego !

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