



Jabłkowa babka

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  175 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Jajka ubić z cukrem na puszystą masę.
2. Następnie dodać przesianą mąkę z budyniem i proszkiem do pieczenia.
3. Na koniec wlać letnią rozpuszczoną Kasie.
4. 1/3 ciasta białego wlać do formy keksówki, pozostałe ciasto wymieszać z kakao i wlać na białe ciasto, na wierzch położyć jabłka pokrojone w plasterki.
5. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk
- kakao - 3 łyżki
- jabłko - 3 sztuki
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

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