



Kolorowa babka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  150 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 2.75 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 0.6 szklanek
- cukier - 1.5 szklanek
- olej - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kisiel żurawinowy - 0.6 opakowań
- kakao - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- cukier - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć mikserem składniki ciasta prócz kakao i kisielu.
2. Ciasto podzielić na 3 porcje.
3. Do jednej dodać łyżkę kakao, łyżkę cukru i wymieszać. Do drugiej 2 łyżki mąki i wymieszać, a do trzeciej kisiel i łyżkę cukru. Wymieszać.
4. Formę z kominkiem natłuścić i wysypać bułką tartą.
5. Wlać porcjami 3 rodzaje ciasta.
6. Upiec w 150°C z termoobiegiem.
7. Najlepiej sprawdzić patyczkiem, czy babka się upiekła.
8. Wystudzoną babkę wyjąć z formy i oprószyć cukrem pudrem lub polukrować.

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