





# Mocna babka wielkanocna

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 7 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka - 2.5 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 4 łyżeczki
- koniak - 100 mililitrów

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem na puszystą masę.
2. Stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i żółtka.
3. Na koniec dodać koniak i pianę ubitą z białek.
4. Do natłuszczonej foremki przełożyć połowę ciasta, do reszty dodać kakao, wymieszać i włożyć na jasne ciasto.
5. Piec 60 minut w 180 stopniach.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)