

Babka czekoladowa na majonezie(łatwa)



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **196** Ocena: **1000**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- czekolada 70 % 200 g
- Majonez 200 g
- mąka pszenna Typ 500 200 g
- krem czekoladowy 200 g
- cukier 100 g
- Cukier puder 100 g
- sok z cytryny 30 ml
- woda 30 ml
- Proszek do pieczenia 10 g
- jajka 6 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę łamiemy na kawałki. Rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Studzimy. Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy wystudzoną czekoladę. Miksujemy. Dodajemy do masy mąkę oraz proszek do pieczenia. Miksujemy. Do masy dodajemy majonez i krem czekoladowy. Miksujemy. Formę na babkę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Wlewamy ciasto. Pieczemy około 60-70 minut do tzw. suchego patyczka. Studzimy. Cukier puder ucieramy z sokiem z cytryny i wrzącą wodą. Polewamy lukrem ciasto.
- 2 Zapraszam na mojego bloga!

Twoje notatki do przepisu: