

# Babka kakaowo-cytrynowa



Autor: **nikola2005**  
Przepisów: **109** Ocena: **5102**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 1.5 szkl. mąki
- 1 kostka Kasi
- 1 szkl. cukru pudru
- 4 jajka
- 3-4 łyżki kakao
- 1 cukier waniliowy
- sok z połowy cytryny
- skórka z 1 cytryny
- 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać wraz z proszkiem do pieczenia. Po czy podzielić na dwie części. Do jednej dodać startą skórkę z cytryny a do drugiej kakao.
- 2 Margarynę utrzeć z żółtkami, cukrami oraz sokiem z cytryny. Białka ubić osobno i dodać do utartej masy. Delikatnie wszystko razem wymieszać najlepiej drewnianą łyżką.
- 3 Gotową masę podzielić na 2 części. Do jednej dodać mąkę z kakao a do drugiej mąkę ze skórką cytrynową.

Wlać ciasto do blaszki najpierw ciemne ciasto następnie jasne.

Piec w temp. 170-180" od 40-50min. w zależności od piekarnika

Uwaga: jeśli ciasto kakaowe będzie za gęste to należy dodać 1-2 łyżki mleka.

Na koniec poleć polewą kakaową jednak u mnie ciasto nie doczekało do tego etapu ;)

Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: