

Babka kakaowo - makowa



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1454**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- Margaryna KASIA, 250 g
- Mąka pszenna, 2 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- suchy mak, 0,5 szklanki
- jajka, 5 szt
- olej, 8 łyżek
- kakao, 1 łyżka
- Spirytus, 1 łyżka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- aromat migdałowy, kilka kropli
- do dekoracji np polewa biała

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić białka od żółtek. Ubić białka z cukrem na sztywną pianę.
- 2 Żółtka utrzeć z miękką margaryną. Dodać spirytus i olej. Chwilę ucierać.
- 3 Wsypać przesianą mąkę i proszek do pieczenia, a na końcu pianę z białek. Lekko wymieszać.
- 4 Ciasto podzielić na 3 części. Do jednej dodać 1 łyżkę mąki, do drugiej kakao, a do trzeciej mak i kilka kropel aromatu migdałowego.
- 5 Foremkę o wymiarach 30 x 11 cm wysmarować tłuszczem lub wyłożyć papierem do wypieków.
- 6 Nakładać na przemian po jednej łyżce każdego rodzaju ciasta: białe, kakaowe, makowe, następnie w drugim rzędzie: kakaowe, makowe, białe itd. Na szerokości foremki zmieści się po jednej porcji z każdego rodzaju ciasta.
- 7 Piec 40 min. w temp. 190 st. C. Przed wyjęciem z piekarnika, sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone.
- 8 Na koniec połączyć ulubioną polewą, lukrem lub posypać cukrem pudrem.
- 9 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: