

babka kolorowa

Autor: **kaska333**Przepisów: **43** Ocena: **410**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 400 g maki pszennej, 320 g cukru
- 5 jajek, 1/2 szkl wody
- 1/3 szkl oleju, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao, barwniki spożywcze
- 1/2 szkl c. pudru, 2 łyżki gorącej wody

Sposób przygotowania:

- 1 utrzeć całe jajka z cukrem, dodać połowę mąki, następnie wodę i olej, dodać resztę mąki z proszkiem, podzielić na kilka części do każdej z części dodać po kilka kropel barwnika, i do jednej kakao, do wysmarowanej formy z kominem wlewać na przemian kolory, piec w 180 st przez 50 min do suchego patyczka
- 2 cukier puder rozetrzeć z 2 łyżkami gorącej wody na gładką masę poleć babkę, smacznego...

Twoje notatki do przepisu: