

Babka marchewkowa z nutą czekoladową



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19483**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanio

Składniki:

- mąka 1/2 kg
- marchewka drobno starta 25 dag
- Cukier 15 dag
- Masło 12,5 dag
- Jajo kurze 3 szt.
- Drożdże 2 dag
- sól do smaku
- Cukier wanilinowy 1 szt lub aromat
- czekolada nadziewana 2 szt.
- tłuszcz do formy
- Wiórki kokosowe do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Drożdże rozrobić w 1 litrze letniej wody, dodać startą marchewkę, jedną szklankę mąki i jajka.
- 2 Całość dokładnie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 3 W międzyczasie rozpuścić masło i odstawić. Gdy ciasto podrośnie, dodać resztę mąki, cukry i stopione ostudzone masło.
- 4 Wyrobić ręką ciasto dokładnie, przelać do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej wiórkami kokosowymi, powkładać kawałki czekolady i jeszcze raz odstawić na chwilę do wyrośnięcia.
- 5 Piec w temperaturze 180 stopni około godziny. Ciasto kroić po dobrym wystudzeniu.

Twoje notatki do przepisu: