

Babka marchewkowa z nutą czekoladową



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19436**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



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 maki, cukru 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: