

# Babka na oleju

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5147**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Mąka pszenna 1 szklanka
- Mąka ziemniaczana 1 szklanka
- Olej 1 szklanka
- Jajka 4 szt.
- Cukier 1 szklanka
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Cukier wanilinowy 1 opakowania
- Kakao 1 łyżka
- Kilka kropel olejku pomarańczowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek. W dużej misce ubijamy białka, stopniowo wsypując cukier. Następnie, ciągle miksując, dokładamy żółtka, cukier wanilinowy, olejek pomarańczowy i olej. Do masy wsypujemy wymieszaną mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia, mieszamy do połączenia składników.
- 2 Do foremki wlewamy ok. 2/3 masy. Do pozostałej części ciasta dosypujemy kakao i mieszamy, aby masa była jednolita. Powstałą masę kakaową wlewamy do foremki na wierzch jasnej masy. Babkę pieczemy ok. 40-45 minut w temp. 180 stopni.

## Twoje notatki do przepisu: