

Babka trójkolorowa z szafranem



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- masło, 15 dag
- cukier, 15 dag
- mąka, 15 dag
- gorzka czekolada, 50 g
- orzechy laskowe, 50 g
- szczypta szafranu
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- likier pomarańczowy, 20 ml
- lukier kolorowy

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucierać, dodając kolejno żółtka i 10 dag cukru.
- 2 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy. Białka ubić z pozostałym cukrem i połączyć z masą.
- 3 Ciasto podzielić na 3 części: do 1. dodać czekoladę, do 2. orzechy i mleko, do szafran wymieszany z likierem.
- 4 Do foremki wkładać w odwrotnej kolejności. Piec 30-40 min w temp. 175°C.

Twoje notatki do przepisu: