



Babka z batatem



Autor: **kalina11**
Przepisów: **157** Ocena: **1544**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 125 g masła
- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g cukier puder
- 250 g batata
- 1 łyżeczka kakao
- 1 łyżeczka skórki pomarańczowej kandyzowanej tartej
- 3 jajka
- 50 ml wody

Sposób przygotowania:

- 1 Batat obieram ze skory i kroję na kawałki, przekładam do garnka, wlewam 50 ml wody i gotuję do miękkości.
- 2 Miksuje blenderem i studzę
- 3 Mikserem ucieram miękkie masło z cukrem, dodaję żółtka stopniowo i dalej ucieram mikserem.
- 4 Dodaję batat, skórkę i mieszam. Przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia dodaję do masła i mieszam. Na końcu dodaję ubitą pianę z białek. Odkładam 3 łyżki ciasta i dodaję do niego kakao. Formę o wymiarach 25 cm długości smaruję i posypuję bułką tartą.
- 5 Ciasto wylewam na przemian z ciemnym. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 170 stopni góra dół i piekę 50 minut, przed wyjęciem sprawdzam patyczkiem czy ciasto nie klei się.

Twoje notatki do przepisu: