

Babka z batatem

Autor: **kalina11**Przepisów: **157** Ocena: **1546**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

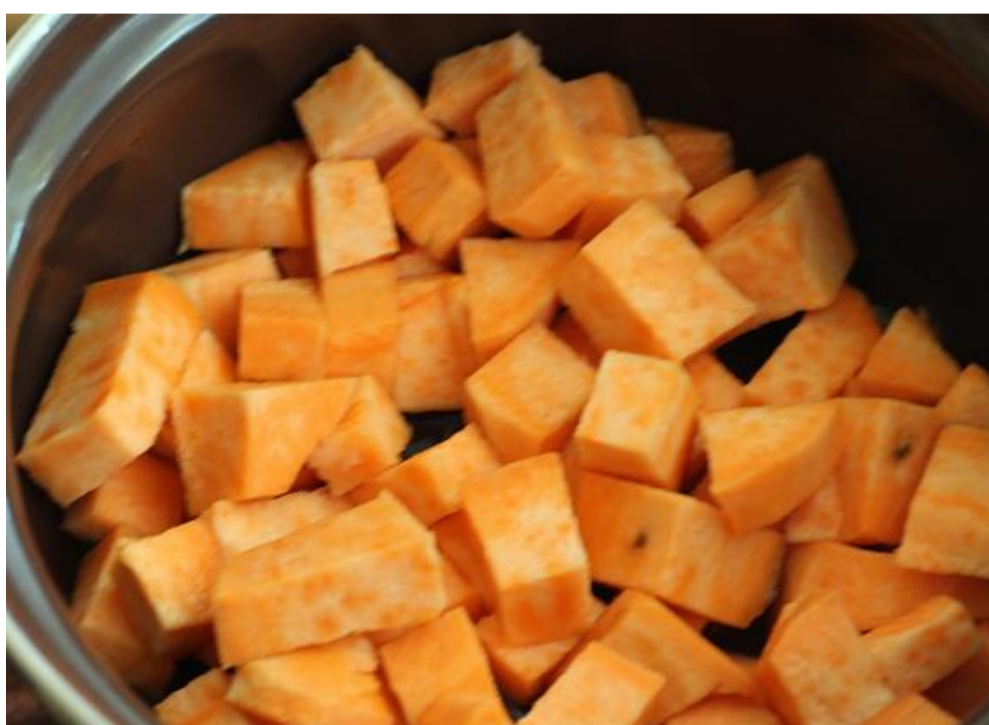


Składniki:

- 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 przemieszanie z ciemnym. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 170

stopni góra dól i piekę 50 minut, przed wyjęciem sprawdzam patyczkiem czy ciasto nie klei się.



Twoje notatki do przepisu: