

Kolorowa babka



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **71** Ocena: **695**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1,5 mąki pszennej
- 0,5 szklanki oleju
- 0,5 szklanki oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 opakowania różowego kisielu
- 1,5 łyżki suchego maku
- 1 łyżka kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Ubijamy białka na sztywną pianę i partiami wsypujemy cukier. Dodajemy po jednym żółtku oraz olej. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem, dodajemy stopniowo do masy na przemian z wodą. Miksujemy tylko do połączenia składników. Masę dzielimy na 3 części.

Do pierwszej miseczki dodajemy mak, drugiej kisiel a do trzeciej kakao i mieszamy. Formę na babkę o średnicy 23 cm dokładnie smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą. Masy wylewamy na zmianę. aż do wyczerpania. Ciasto pieczemy w 170-180 stopniach C ok. 50 minut do suchego patyczka. Po ostygnięciu posypujemy cukrem pudrem lub polewamy lukrem. Dowolnie dekorujemy. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: