

Majonezowa baba łaciata z polewą w wersji XXL :-)



Autor: **Renata9**
Przepisów: **106** Ocena: **729**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- Jajka 4 sztuki
- Cukier kryształ 3/4 szklanki
- Cukier waniliowy 1 opakowanie
- Mąka krupczatka 1 szklanka
- Mąka ziemniaczana 3 łyżki
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Majonez 2 1/2 łyżki
- Kakao 2 łyżki
- Polewa:
- Czekolada mleczna 100 g
- mleko 3,2% 1 łyżka
- Mąka migdałowa 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Wbić do miski całe jajka, wsypać cukier kryształ, cukier waniliowy i zmiksować.
- 2 Dosypać mąkę krupczatkę oraz mąkę ziemniaczaną i ponownie zmiksować.
- 3 Dodać majonez oraz proszek do pieczenia, dalej cały czas miksować.
- 4 Do dużej formy silikonowej przełożyć 2/3 ciasta.
- 5 Potem dodać do reszty kakao i zmiksować na jednolitą masę. Dodawać partiami ciasto ciemne do białego.
- 6 Wstawić do nagrzanego piekarnika do 160 stopni C i piec przez 40 minut do tzw. "suchego patyczka".
- 7 Wyjąć babkę z formy i ostudzić.
- 8 Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Do ostudzonej dodać mleko i dokładnie wymieszać. Posmarować wierzch babki.
- 9 Oprószyć mąką migdałową.
- 10 Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: