

Babka ucierana dwubarwna

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka krupczatka - 30 dag
- cukier - 1/2 szkl.
- masło - 15 dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 2 op.
- kakao - 2 łyżka(i)
- jajka - 5 szt.

Etapy przyrządzania:

1.



Masło utrzeć w misce na puszystą masę

2.



Białka utrzeć na sztywną pianę, ubijając dalej dodawać stopniowo cukier, cukier waniliowy, a w końcu po jednym żółtku

3.

Ubijając w dalszym ciągu połączyć pianę z utartym masłem i mąką, wyrobione ciasto podzielić na pół, do jednej części ciasta dodać kakao i wymieszać

4.

Przekładając ciasto do formy układać warstwami, piec ok 35-40 min