

Babka marmurkowa



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mąka - 2 szkl.
- masło - 1 szt.
- bez - 1 szkl.
- jajko - 6 szt.
- migdał - 3 łyżki
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól
- cukier puder
- tłuszcz
- bułka tarta

Opis przygotowania:

Masło utrzeć z cukrem na gładką masę. Dodawać po 1 jajku, wciąż ucierając. Wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i szczyptę soli, dokładnie wymieszać. Ciasto podzielić na dwie równe części, jedną wymieszać ze zmielonymi migdałami, a drugą z kakao. Do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą, przelać jasne ciasto, wyrównać powierzchnię, przykryć je ciemnym, warstwy lekko przemieszać. Babkę piec 45 minut w temp. 200 C Wystudzona posypać cukrem pudrem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!