

## Babka dwukolorowa



### MONCIASZ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	3 szt
<b>cukier puder</b>	1 szkl
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżeczka
<b>skórka z cytryny</b>	1 szt
<b>olej</b>	9 łyżek
<b>woda</b>	3 łyżki
<b>mąka</b>	1 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić na pianę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, potem dodać skórkę z cytryny, wodę i olej, miksować do uzyskania gładkiej masy. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać. Do natłuszczonej i obsypanej bułką tartą formy keksowej wlać większość ciasta, do reszty dodać kakao i łyżeczkę wody, wymieszać, połączyć po wierzchu ciasta w formie. Wstawić do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piec przez około 1 godzinę.