

BABKA EKSPRESOWA NA MAJONEZIE



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
cukier	1 szklanka niepełna
cukier wanilinowy	
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
majonez	2 1/2 łyżki
kakao	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym. Gdy powstanie jednolita masa, nadal miksując, dodawać po trochu mąkę, a następnie proszek do pieczenia. Na końcu dodać majonez i dokładnie wymieszać. Podzielić ciasto na dwie części, do jednej dodać kakao. Ciasto przelać do foremki. Piec około 40 minut w temperaturze 160 stopni C. SMACZNEGO !!!