

Babka kawowa

BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4 szt
mąka	60 dag
cukier	30 dag
mleko	1 szklanka
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
kawa rozpuszczalna	3 łyżeczki
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawę rozpuścić w mleku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, mieszając dodawać porcjami mleko i mąkę. Gdy ciasto będzie jednolite przełożyć je do wysmarowanej tłuszczem blaszki i piec około 40 minut w 180 stopniach. Ostudzoną babkę ozdobić dowolną polewą