

BABKA ORZECHOWA

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

margaryna	250 g.
cukier	175 g.
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	4
mąka	200 g.
aromat rumowy	
polewa czekoladowa	
gorzka czekolada	100 g.
orzechy laskowe	100 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:margarynę, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, jajka, mąkę, połączyć z ok. 7 kroplami aromatu rumowego. Do ciasta dodać posiekaną gorzką czekoladę oraz wcześniej uprażone na patelni i ostudzone orzechy. Ciasto piec w formie do babki ok. 60 min. Po wyjęciu babkę ponakłuwać i nasączyć naparem z kawy rozpuszczalnej. Wierzch poleć polewą czekoladową. Smacznego !!!