

Kolorowa babka



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło lub margaryna	250 g
cukier	1,5 szkl
mąka	2 szkl
cukier wanilinowy	1 torebka
olej	0,5 szkl
kisiel cytrynowy	1 op
kisiel truskawkowy	1 op
mak	0,5 szkl
kakao	2 łyżka
jajko	
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło ucieram z cukrem i cukrem waniliowym na jasną masę, dodając po jednym żółtku. Następnie dodaję olej, ciągle mieszając dodaję mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia (przesianą przez sito).
- KROK 2 Ciasto dzielę na 4 porcje i do każdej oddzielonej porcji w miseczce, dodaję: kisiel cytrynowy, truskawkowy, kakao i mak.
- KROK 3 Wszystkie składniki po dokładnym wymieszaniu przekładam do formy po 2 łyżki na przemian.

KROK 4

Piekę ok 45-50 min w temperaturze 180 stopni. Po lekkim ostudzeniu polewam lukrem lub kakaem i posypuję wiórkami kokosowymi. Smacznego:)