

Babka kakaowa



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	250 ml
kakao	2 łyżki
jajko	2 szt
cukier	25 dag
mąka	25 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kakao rozmieszać z łyżką mleka, połączyć z resztą mleka, zagotować i wystudzić. Jajka ubić na parze z cukrem, wymieszać z przestudzonym kakao. Dodać mąkę, przesiana bułkę tarta i proszek do pieczenia. Dokładnie wyrobić ciasto. Nałożyć do wysmarowanej masłem formy i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C. Piec 30 minut