

Babka wielkanocna



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
margaryna	250 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1 szklanka
jaja	4 szt
cukier wanilinowy	1 opak
kakao	2 łyżki
płatki migdałowe	
margaryna	1/2 kostki
woda	2 łyżki
cukier	3 łyżki
kakao	3 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wybijamy do miski, dodajemy cukier oraz cukier wanilinowy, miksujemy. Mąkę pszenną mieszamy z proszkiem do pieczenia, przesiewamy i dodajemy do masy jajecznej, cały czas miksując, następnie mąkę ziemniaczaną również przesiewamy i dodajemy. Margarynę rozstapiamy i gorącą wlewamy do ciasta, dalej miksujemy. Foremkę smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Wlewamy 3/4 ciasta, do pozostałej części dodajemy kakao, dokładnie mieszamy. Wylewamy na jasne ciasto. Pieczemy ok 40 min. w temp. 180 stopni. Przygotowujemy polewę. Margarynę rozpuszczamy, dodajemy gorącą wodę, cukier i kakao. Dokładnie mieszamy i gotujemy ok 2 min. Babkę wyciągamy z foreмки polewamy polewą i dekorujemy płatkami migdałowymi.