

Babka ucierana kakaowa z polewą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kostka masła

szklanki cukru

4 łyżki kwaśnej śmietany

2 szklanki mąki

szklanki mąki ziemniaczanej

3 łyżeczki proszku do pieczenia

cukier waniliowy

3 łyżki kakao

2 gotowe polewy czekoladowe (takie do rozpuszczenia)

jajko 4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać i zmiksować wszystkie składniki . Formę do babki (z kominkiem) wysmarować masłem i wysypać bułką tartą . Włożyć masę . Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez godzinę . Wyjąć z piekarnika. Poczekać , aż ostygnie i wyjąć z formy.
Podgrzać polewę w gorącej wodzie w opakowaniu , otworzyć i połączyć babkę . Udekorować .
Można też posypać cukrem pudrem lub polukrować.

Z tej porcji wychodzi jedna większa lub 2 małe babeczki .