

Babka z makiem



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki krupczatki	1 1/2 szkl.
cukru	1 szkl.
maku	1 szkl.
masła	200 g
białej czekolady	100 g
jajek	5
cukier waniliowy	1
proszek do pieczenia łyżka	
olejek waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem i 1 żółtkiem, następnie dodać 4 jajka, ucierając. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym, wsypać do ucieranej masy. Na końcu dodać mak, olejek waniliowy i delikatnie wymieszać. Ciasto wlać do formy. Piec 50 minut w temp. 180 C. Babkę polać rozpuszczoną czekoladą. Dowolnie udekorować.