

babka piaskowa czekoladowa i kawowa



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

8 jajek

40 deka cukru

40 deka mąki pszennej

10 deka mąki ziemniaczanej

1/2 opakowania proszku do pieczenia

40 deka margaryny

sok i skórka z jednej cytryny

1 duża łyżka kawy rozpuszczalnej

kakao

1 duża łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę rozpuścić.
2. Jajka ubić z cukrem.
3. Do ubitych jaj dodać mąkę i proszek. Wymieszać mikserem. Na koniec dodać margarynę i również wymieszać.
4. Odląć 1/4 ciasta. Podzielić tę 1/4 na połowę. Do jednej dodać kakao i wymieszać. Do drugiej dodać kawę i wymieszać.
5. Do żółtej części (3/4) dodać sok i skórę z cytryny. Wymieszać.
6. Przygotować dwie formy wysmarowane tłuszczem i wysypane bułką tartą lub grysikiem.
7. Do każdej z form wlać żółte ciasto. Do jednej formy wypełnionej żółtym ciastem wlać ciasto z kakao, a do drugiej ciasto z kawą.
8. Piec ok. 40 minut.