

## Babka eska



**IWONA / ANK00094**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Półtorej szklanki mąki pszennej**

**Pół szklanki maki ziemniaczanej**

**6 jaj**

**szklanka cukru**

**stopiona kostka masła**

**cukier waniliowa**

**2 łyżeczki kakao**

**łyżeczka proszku do pieczenia**

**łyżeczka skórki otartej z cytryny**

**olejek migdałowy**                      kilka kroplek

**cukier puder**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja wymieszać z cukrem i ubijać na parze, aż masa podwoi objętość. Studzić, dodawać oba rodzaje maki i proszek, wymieszać.

Nadal mieszając, dodawać stopniowo masło cukier waniliowy olejek i skórkę z cytryny.

2/3 ciasta wylać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką , a resztę wymieszać z kakao.

Następnie ciemne ciasto wylać na jasne, delikatnie przegarniając żeby tworzyły się esy floresy.

Piec 45 min. temperaturze 170 stopni C.

Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.