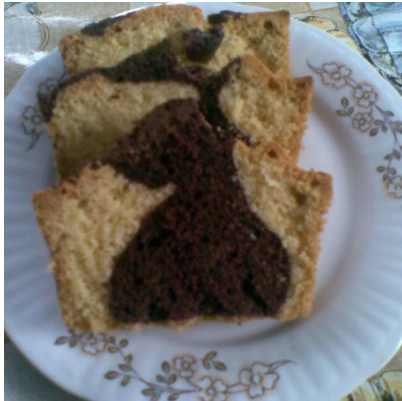


Babka z kakao



LENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3,5 szklanka
cukier	0,75 szklanka
mleko	0,5 szklanka
margaryna	250 gram
masło	100 gram
jajko	6
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżka
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Make wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło i margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po 1 jajku, ucierać. Dodawać po łyżce maki i mleka. 1/3 ciasta połączyć z kakao. Blachę z kominkiem natłuścić i wysypać bułką tarta. Wyłożyć białe ciasto, na nie ciemne. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok.60 min. w temp. 175 stopni. Ostudzona babka poleć polewa i dowolnie udekorować.