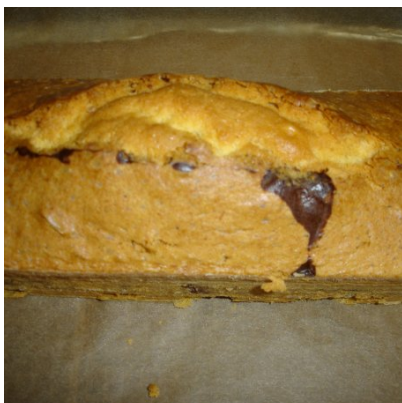


Babka Kolorowa



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1/2 szt
cukier	1 szklanka
mąka	2 szklanki
żółtko jajek	4 szt
białko	4 szt
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
śmietana 12%	5 łyżek
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuścić w garnku i odstawić aby wystygła.

Utrzeć żółtka z cukrem. Dodać margarynę (wystudzoną), ubite na sztywną pianę białka oraz mąkę z proszkiem do pieczenia, śmietaną. Wszystko wymieszać.

Odstawić trochę białego ciasta, które należy wymieszać z kakao.

Wlać białe ciasto do wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką podłużnej formy.

Ciemną masę wylać na białą.

Piec ok 40-45 minut w temp. 180 stopni. Przed wyjęciem sprawdzić patyczkiem czy ciasto nie przylega do niego.