

Ciemna babka z kandyzowanymi owocami



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

jajko	4 sztuki
cukier brązowy	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka pszenna	typ 650 1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	3 łyżki
majonez	2 1/2 łyżki
kakao	1 łyżka

Owoce

owoce	kandyzowane 100 g
-------	-------------------

Dodatkowo

masło	wg uznania do wysmarowania foremki
Bułka tarta klasyczna Prymat	wg uznania do wysmarowania foremki

Posypka

cukier puder	wg uznania
--------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do naczynia wbić całe jajka, dosypać cukier brązowy i waniliowy, zmiksować.
- KROK 2 Dosypać mąkę pszenną i znowu zmiksować.
- KROK 3 Wsypać mąkę ziemniaczaną, za każdym razem miksować.
- KROK 4 Dosypać ciemne kakao, zmiksować.
- KROK 5 Na końcu wsypać proszek do pieczenia, dokładnie zmiksować.
- KROK 6 Dodać majonez, zmiksować.
- KROK 7 Wysmarować masłem i posypać bułką tartą formę z kominem. Następnie przelać ciasto.
- KROK 8 Na wierzch powrzucać owoce kandyzowane.
- KROK 9 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni C i piec przez 45 minut.
- KROK 10 Chłodną babkę posypać cukrem pudrem.
- KROK 11 Smacznego !