

Babka parzona Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1.5 szklanki
mąka ziemniaczana	1.5 szklanki
margaryna	1 kostka
proszek do pieczenia	1 torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki:

margaryna i bułka tarta do formy

10 dkg płatków migdałowych

2 łyżki koncentratu buraczanego Krakus

1 łyżeczka kurkumy

1 duża polewa z białej czekolady

Płatki migdałowe podzielić na 3 części. 1 część włożyć do koncentratu buraczanego z odrobiną gorącej wody. 2 część włożyć do kurkumy z gorącą wodą. 3 część zostawić białą. Zabarwione płatki odcedzić oddzielnie, rozłożyć na ręczniki papierowe i wysuszyć. Jajka, cukier brzozy i waniliowy utrzeć na puszystą masę. Mąki i proszek do pieczenia przesiać przez sito, stopniowo dodawać do jajek i wymieszać. Margarynę roztopić, gorącą wlać do ciasta i dokładnie wymieszać. Wlać ciasto do formy babkowej wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 50 minut. Płatki wymieszać. Polewę roztopić. Gotową, wystudzoną babkę oblać polewą i ozdobić kolorowymi płatkami. Smacznego!