

Ucierana babka z czekoladą



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	40 dag
cukier	25 dag
masło roślinne	20 dag
mleko	200 ml
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat cytrynowy	1/2 łyżeczki
polewa czekoladowa	1 opakowanie
płatki migdałowe	5 dag
czekolada	1/2 tabliczki
wiórki kokosowe	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę należy pokroić na drobne kawałki. Masło roślinne utrzeć, następnie dodać do niego cukier, jajka, mleko, mąkę, proszek do pieczenia, sól, aromat i wanilię. Wszystko należy dokładnie wymieszać, na koniec dodać pokruszoną czekoladę. Ciasto przelać do wyłożonej pergaminem blaszki i piec około 45- 50 minut w temperaturze 180 stopni. Gdy ciasto wystygnie należy połączyć je polewą czekoladową i posypać płatkami migdałowymi oraz wiórkami kokosowymi. Do ciasta można dodać także posiekane orzechy i posiekane migdały.