

Czekoladowa baba



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	2 szkl
jaja	4 szt
cukier	1 szkl
olej	82 ml
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masło	125 g
kakao	2 łyżki
margaryna	do formy
Bułka tarta klasyczna Prymat	do formy
woda	82 - 83 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę, olej i wodę .

Wymieszać.

Formę na babkę (okrągłą, kwadratową lub prostokątną a najlepiej z kominkiem) natłuścić i posypać bułką.

Przełożyć do niej ciasto, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C. piec około 40 minut, wyjąć

Składniki polewy rozpuścić, gotować do czasu, aż masa zgęstnieje, mieszając, by się nie przypaliła.

Polewę rozsmarować na cieście, a kiedy zastygnie powierzchnię oprószyć wiórkami kokosowymi.