

Dwukolorowa babka piaskowa



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	20 dag
mąka ziemniaczana	15 dag
cukier	20 dag
masło roślinne	25 dag
jaja	4 szt
żółtka jaj	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat waniliowy	8-10 kropli
ciemne kakao	2 łyżki
tłuszcz	do blaszki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do blaszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy na pianę z cukrem.

Dodajemy do utartej masy po 1 żółtku (5szt).

Mąki łączymy ze sobą, dodajemy proszek do pieczenia i przesiewamy.

Przesiane mąki dodajemy do utartego masła z żółtkami i mieszamy.

Białka - 4 szt ubijamy na sztywną pianę z odrobiną soli.

Ubitą pianę dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy.

Ciasto rozdzielamy na pół lub na 3 części do jednej części dodajemy kakao lub czekoladę i mieszamy.

Blaszkę keksówkę smarujemy tłuszczem, obsypujemy tartą bułką.

Na przygotowaną blaszkę układamy ciemne ciasto, a na ciemne wlewamy jasne ciasto.

Ciasto możemy pozostawić tak jak wlewaliśmy do blaszki lub możemy je zamieszać spiralnie patyczkiem tworząc pomieszany kolorowy wzorek.

Piekarnik nagrzewamy do 180 - 190 stopni i pieczemy ciasto około 40 - 50 minut.

Po upieczeniu możemy - ale niekoniecznie udekorować babkę cukrem pudrem, polewą czekoladową lub polukrować i posypać kolorowymi wiórkami kokosowymi.

