

## Babka górnicza



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>                    | 2 szklanki   |
| <b>mleko</b>                   | 250 ml       |
| <b>margaryna</b>               | 125 dkg      |
| <b>cukier</b>                  | 1 szklanka   |
| <b>cynamon Prymat</b>          | 0.5 łyżeczki |
| <b>kakao</b>                   | 0.5 łyżeczki |
| <b>dżem</b>                    | 2 łyżki      |
| <b>Soda oczyszczona Prymat</b> | 2 łyżeczki   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę ,jajo ,cukier i dżem utrzeć mikserem na gładka masę .Dodac cynamon i kakao ,mąkę ,mleko i sodę .Do babki można też włożyć rodzynki i posiekane orzechy.Ciasto wlać do formy babkowej i piec 40 minut .