
BABKA CZEKOLADOWA (ŁACIATA)

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1654 razy.

0,5 kg mąki,
35 dag cukru,
25 dag masła,
4 jaja,
1 mała szklanka mleka lub śmietany,
3 łyżki kakao,
1 paczka proszku do pieczenia,
1 paczka cukru waniliowego,
cukier puder do posypania lub czekolada do polania

Masło utrzeć do białości; dodać większą część cukru, żółtka, cukier waniliowy, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, mleko i, jako ostatni składnik, pianę z białek. Rozdzielić ciasto na połowę, przy czym jedną część zmieszać z kakao i resztą cukru. Nakładać ciasto do natłuszczonej formy: najpierw warstwę jasną, a na wierzchu warstwę z kakao. Piec 60-90 min. Posypać cukrem pudrem lub poleać polewą czekoladową (gdy przestygnie).

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD