
Babka kawowa

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4910 razy.

2 szkl. cukru

40 dkg mąki

25 dkg masła

4 jajka

1 torebka cukru waniliowego

13 dkg drobno posiekanych migdałów

3 łyżki kakao

4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia

otarta skórka z 1 cytryny

tłuszcz do formy

Zagotować szkl. wody, rozpuścić kawę. Utrzeć miękki tłuszcz z cukrem i cukrem waniliowym na masę, dodawać stopniowo jajka. Dodać ostudzoną kawę i migdały. Zmieszać mąkę proszek i kakao, dodać do masy, dodać skórkę z cytryny. Wymieszać. Formę wysmarować tłuszczem, wlać ciasto ok. 2 litry. Piec w 175st.C 1 - 1 1/2 godz.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

Jest tyle przepisów na babke kazdy inny a ja chce latwy i dobry

Nadesłał(a):Bożena 2006-02-14 14:02:14

wspaniała babka - składniki miksowałam pieklam okolo godziny (sprawdzałam patyczkiem) dodalam zamiast migdalow orzechy - rosplywa sie w ustach

Nadesłał(a):gosposia 2006-02-22 20:02:31