
BABKA żółta jak słoneczko

Dodano: 2005-08-29 09:23:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4924 razy.

słodkie-5 całych jajek ubić z 1,5 szklanki cukru i cukrem waniliowym, dodawać mieszając drewnianą łyżką,
ostre-łyżeczkę imbiru
sól-szczyptę soli
kwaśne-szklankę mąki tortowej wymieszanej z płaską łyżeczką proszku do pieczenia,
gorzkie-1,5 łyżki ciemnego kakao
słodkie-1/2 szklanki mąki ziemniaczanej oraz kostkę roztopionego gorącego masła

dokładnie wyrobić , przelać do foremki wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec ok. 70 minut w temperaturze 170oC

po ostudzeniu poleć polewą czekoladową i posypać pokrojonymi orzechami włoskimi.
Przepis pochodzi z książki "Filozofia Zdrowia". Babka jest pyszna. Polecam!!!

Nadesłał: agata <>

hi to jest babka czekoladowa a nie żółta-pomyłka!!! ale i tak pycha, no i w końcu ktoś mądry wymyślił te składniki:D:P

Nadesłał(a):w 2005-08-30 17:08:14

Przecież nie trzeba koniecznie dodawać polewy czekoladowej.

Ta babka jest pyszna. świetna w smaku.Polecam :)

Nadesłał(a):<doniczka> 2006-04-13 21:04:25