

ZaChóD sŁońca

Przepis dodany przez użytkownika cohenna

:P

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna psłma - 1 op.
- kakao - 1 łyżka(i)
- jajka - 6 szt.
- olejki migdałowe - 2 op.
- olej - 6 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- mąka wrocławska - 2 szkl.
- cukier - 1,5 szkl.
- mak - 0,5 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żółtka, palmę, olej, cukier utrzeć na jednolitą masę, dodając po trochę mąkę i proszek do pieczenia. Na koniec dodać olejki i pianę z białek ubitą na sztywno, następnie wszystko wymieszać.

PRZYGOTOWANĄ MASĘ PODZIELIĆ NA TRZY CZĘŚCI:

1. Dodać mak, wlać do korytka, zrobić rowek odgarniać na boki.
2. Dodać kakao, wlać na masę makową, też zrobić rowek i odgarniać na boki.
3. Dodać 2 łyżki mąki i dokładnie wymieszać, masę żółtą położyć na masę kakaową i ładnie wyrównać na całej powierzchni w korytku.

Piec w korytku o długości 26cm. Korytko posmarować olejem i wysypać bułką tartą. Piec około 50-65 minut w temperaturze 180°C-200° C. Po upieczeniu i ostygnięciu babkę polukrować cukrem pudrem.