

Czarno-biała babeczka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Nie dość że pyszna to jeszcze robiąca wrażenie babka!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 5 jajek -
- 1,5 szklanki cukru -
- 2,5 szklanki mąki pszennej -
- 2 łyżki proszku do pieczenia -
- 1 szklanka oleju -
- 1 szklanka wody mineralnej niegazowanej -
- Ponadto: -
- 3 łyżki kakao -
- 3 łyżki mąki pszennej -
- Do dekoracji: -
- cukier puder -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka ucieramy z cukrem, stopniowo dodawać mąkę i proszek do pieczenia. Na końcu dodać olej i wodę mineralną. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao, a do drugiej mąkę pszenną. Do formy wlewać naprzemiennie po 2 łyżkach ciasta (jasne na ciemne itd)
Piec w formie keksowej.

Babkę piec około godziny w temp.180 °C. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.