



Babka czarno-biała

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę. Nie przerywając ubijania do masy dolewamy powoli olej. Następnie dodajemy mąkę pszenną, ziemniaczaną, proszek do pieczenia, ekstrakt waniliowy. Razem wyrabiamy (za pomocą miksera lub drewnianej łyżki) do dokładnego połączenia się składników. Połowę ciasta przekładamy do drugiej miski i dodajemy do niego kakao. Do jasnego ciasta możemy dodać dodatkowo 1 łyżkę mąki pszennej (dla zachowania równej wagi obu mas).

Krok 2

Formę na babkę smarujemy masłem i obsypujemy mąką krupczatką lub bułką tartą. Ciasto nakładamy na zmianę łyżkami - raz jasną masę, raz ciemną (można to zrobić za pomocą worków lub rękawów cukierniczych). Pieczemy 50-60 minut (do suchego patyczka) w temperaturze 170 stopni C, najlepiej z termoobiegiem.

składniki

250 g mąki pszennej

100 g mąki ziemniaczanej

260 g cukru

5 jajek

200 ml oleju

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

3 łyżeczki kakao