



Babka w trzech kolorach

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Masło rozpuścić i ostudzić. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia. Całe jajka wlać do miski. Dodać oba cukry i ubijać do białości.

Krok 2

Następnie dodać przestudzone masło i przesiane mąki, delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na 3 części. Jedną część wymieszać z kakao, drugą z makiem.

Krok 3

Do foremki posmarowanej masłem i posypanej bułką tartą wlać ciasto jasne. Następnie na środek wyłożyć ciasto ciemne i ciasto z makiem.

Krok 4

Foremkę z ciastem włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180°C około 20-25 minut. Upieczoną oprószyć cukrem pudrem.

Wskazówki

Babkę można polukrować lub oblać polewą czekoladową.

Składniki:

3 jajka

10 dag mąki tortowej

10 dag mąki ziemniaczanej

10 dag masła Łaciate

½ szkl. cukru

2 łyżeczki cukru waniliowego

½ łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżka kakao

1 łyżka mielonego maku

Dodatkowo:

Masło Łaciate do formy

Bułka tarta do formy

Cukier puder do posypania