

Babka wielkanocna

SKŁADNIKI:

- 6 jajek
- 250 cukru
- 250 g mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/3 kostki margaryny
- Kakao 2 łyżki

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Na początku rozpuszczamy w garnku margarynę i zostawiamy do wystygnięcia
2. Następni ubijamy białka na sztywno, dodajemy do nich cukier a potem żółtka.
3. Wsypujemy powoli mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy drewnianą łyżką
4. Na samym końcu dodajemy roztopioną zimną margarynę.
5. Aby babka była dwukolorowa możemy z ciasta odlać trochę na naczynia i wymieszać z kakao.
6. Przebrać ciasto do formy (jeśli wybraliśmy dwukolorową opcję) na wierzch wlać wzorki z ciemnego ciasta.
7. Jeśli macie formę o kształcie np. Baranka ciasto idealnie się nada!!
8. Piec w temperaturze **200°C, około 40-45 min.**

