



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

Babka marmurkowa

prosto, szybko i smacznie

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 2 szkl.
- masło, 1 szt.
- bez cukru, 1 szkl.
- jajka, 6 szt.
- migdał, 3 łyżk.
- kakao, 3 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- sól, 0 uncja
- cukier puder, 0 uncja
- tłuszcz, 0 uncja
- bułka tarta , 0 uncja

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć z cukrem na gładką masę. Dodawać po 1 jajku, wciąż ucierając. Wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i szczyptę soli, dokładnie wymieszać. Ciasto podzielić na dwie równe części, jedną wymieszać ze zmielonymi migdałami, a drugą z kakao. Do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy przełożyć jasne ciasto, wyrównać powierzchnię, przykryć je ciemnym, warstwy lekko przemieszać. Babkę piec 45 minut w temp. 200. Wystudzona posypać cukrem pudrem. Smacznego - pyszna

