

Babka barwna

Przepis dodany przez użytkownika eryk215

pyszna i kolorowa babka na każdą okazję

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 2 szkl.
- jaja - 5 szt.
- cukier - 1 1/2 szkl.
- oliwy - 3/4 szkl.
- woda - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- kisiel wiśniowy - 1 szt.
- kisiel cytrynowy - 1 szt.
- kakao - 2 łyżka(i)
- zapach waniliowy - 1 g

Etapy przyrządzenia:

1. żółtka utrzeć z cukrem i nadal ucierając dodawać po łyżce wody i oliwy oraz mąki z proszkiem na koniec dodajemy pianę białek i aromatu
podzielić ciasto na 3 części pierwszą z kislelem cytrynowym, drugą z kislelem wiśniowym a trzecią z kakao.
wlać do wysmarowanej formy i piec około 60 minut w temperaturze 180 stopni

