Babka jogurtowa

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- Mąka amarantusowa Bio - 2 szklanka
- Cukier z Agawy Bio - 1 szklanka
- Margaryna Bio - 125 g
- Jajka Bio - 3 szt.
- Proszek do pieczenia Bio (można pominąć) - 1 łyżeczka
- Jogurt naturalny Bio - 200 ml
- Cytryna - 1/2 szt.
- Kuwertura mleczna do gotowania Bio - 100 ml
- Jagody lub borówki (mogą być mrożone) - 150 g
- bułka tarta - trochę
- margaryna Bio do posmarowania foremki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Margarynę razem z cukrem z agawy Bio ubijamy na puszystą masę.

KROK 2: Gdy już margaryna się ubije, nie przerywając ubijania dodajemy po jednym jajku i dalej ubijamy. Następnie dodajemy stopniowo mąkę amarantusową Bio wymieszaną z proszkiem do pieczenia (nie jest to konieczność, aczkolwiek babka może nieco mniej wyrosnąć, co nie wpływa na jej smak i wygląd).
Na samym końcu ubijania dolewamy jogurt naturalny Bio. Ubijamy aż masa będzie jednolicie gładka.

KROK 3: Do ciasta dodajemy jagody bądź borówki i delikatnie mieszamy.
Formę na babkę smarujemy margaryną oraz posypujemy bułką tartą. Przelewamy masę do formy.

KROK 4: Babkę pieczemy w 185 stopniach przez 40-45 minut do "suchego patyczka".
Do małego rondla wyciskamy sok z połowy cytryny i doprowadzamy do wrzenia.

Dodajemy do soku kuwerturę mleczną Bio i całość razem mieszamy aż kuwertura się rozpuści.
Gdy babka będzie upieczona, wyjmujemy ją z formy i od góry polewamy obficie kuwerturą wymieszaną z cytryną.

Smacznego ;)