




Babka majonezowa


 H A B I B I

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 10 porcji

Składniki:

Majonez dekoracyjny - 3/4 szklanka

Jajka - 6 szt.

Mąka pszenna - 1,5 szklanka

Cukier - 1,5 szklanka

Proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

Kakao ciemne - 2 łyżka

Ekstrakt waniliowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki pszennej odebrać 2 łyżki i odłożyć na bok.

Do miski wybić jajka, dodać cukier i ekstrakt waniliowy - ubić na puszystą jasną masę. Dodać majonez i krótko zmiksować.

Masę podzielić na pół.

Do jednej części wsypać kakao, do drugiej odłożoną mąkę.

Obie masy zmiksować osobno.

Keksówkę natłuścić i posypać mąką albo bułką tartą.

Obie masy wylać w jakiś dekoracyjny sposób - ja wylewałam jednocześnie wzdłuż formy. Na koniec patyczkiem do szaszłyków zrobić wzorki łącząc obie masy.

Upiec w temp. 170°C przez 50-60 minut, w zależności od rodzaju piekarnika. Sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest suche.