Babki dwukolorowe

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 200 g
- mąka ziemniaczana - 200 g
- masło - 200 g
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 3/4 szklanka
- aromat waniliowy - kilka kropel
- kakao - 2 łyżka
- dodatkowo; polewa z białej czekolady - 1 szt.
- posypka czekoladowa - 2 łyżka
- posypka kolorowa - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielamy od białek,ucieramy z cukrem na puszystą masę, dalej ucierając dodajemy masło.
Następnie dodajemy przesiane obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
Wszystkie składniki ucieramy aż powstanie gładka puszysta masa.
Pod koniec dodajemy letnie mleko oraz aromat waniliowy.
Całość delikatnie łączymy z ubitymi na sztywną pianę białkami.
Do foremek wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą przekładamy 2/3 części ciasta.
Pozostałą część mieszamy dokładnie z kakao i wylewamy na jasne ciasto.
Babki wkładamy do średnio nagrzanego piekarnika i pieczemy do 45 minut.
Po upieczeniu i wystudzeniu polewamy białą czekoladą rozpuszczoną w kąpieli wodnej i obsypujemy jedną posypką czekoladową a drugą posypką kolorową.