

Mleczna babka

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Ewusiowe smaki

A dla czytelników eGłosu mam jeszcze przepis na pyszną babkę, którą znalazłam [tu](#). Polecam, bo jest smaczna, a w dodatku prosta i szybka w przygotowaniu.

Składniki:

- 125 g margaryny
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mleka
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- 4 łyżki dżemu np. czereśniowego

- 2 jajka
- 1 łyżeczka cynamonu

Margarynę, cukier i mleko przełożyć do garnka, mieszając doprowadzić do wrzenia. Ostudzić. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sodą, kakao, dżemem, jajkami i cynamonem. Całość dokładnie zmiksować. Przełożyć do natłuszczonej i posypanej bułką tartą formy babkowej. Piec około godzinę w 180 stopniach, do suchego patyczka. Po upieczeniu delikatnie wyjąć z formy, ostudzić i udekorować. Ja udekorowałam domowym lukrem i kolorową posypką.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/30812-mleczna-babka>