

Babka czarna

Składniki:

2 jajka
320 g cukru
400 g mąki
1 szkl. mleka
3 łyżeczki kakao
3 łyżeczki dżemu
1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
0,5 łyżeczki cynamonu
125 g margaryny



Polewa:

1 tabliczka czekolady mlecznej
4-5 łyżek mleka

Wykonanie:

Jajka roztrzepujemy trzepaczką, dzięki czemu będą trochę napowietrzone.

Dodajemy cukier, kakao, dżem, sodę, cynamon i wszystko mieszamy drewnianą łyżką. Następnie dodajemy na zmianę mąkę i mleko. Wszystko musimy dobrze wymieszać.

Na koniec dodajemy rozpuszczoną margarynę. I jeszcze raz dobrze mieszamy.

Foremkę (keksówkę o wymiarach 30 cm na 12 cm) wykładamy papierem do pieczenia i przelewamy do niej ciasto. Pieczemy około 60 min, w temperaturze około 180°C. Dla pewności możemy sprawdzić ciasto patyczkiem. Podczas pieczenia kontrolujemy górę ciasta. W razie konieczności (gdyby góra zaczęła za mocno się przypiekać) można ją przykryć folią aluminiową.

Na podgrzanym mleku roztapiamy czekoladę, do całkowitego połączenia się z mlekiem. Jak czekolada będzie szklista wylać na ciasto i równomiernie rozprowadzić. Ciasto możemy posypać orzechami, migdałami lub wiórkami kokosowymi lub zostawić bez posypki.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

