

# Babka Snickers

## Składniki:

- 400 g mąki pszennej tortowej (3 szk.)
- 200 g masła lub margaryny
- 200 g cukru (1 szk. szklanka)
- 200 ml mleka (3/4 szk.)
- 5 jajek
- 400 g masy kajmakowej krówkowej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki likieru amaretto
- 100 g orzeszków ziemnych solonych



## Składanki na polewę czekoladową:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej (200 g)
- 5-6 łyżek mleka

## Dodatkowo:

- 50 g orzeszków ziemnych solonych do posypania

## Wykonanie:

Do miski dajemy masło lub margarynę i ucieramy na puszystą masę. Do drugiej miski dajemy jajka i ucieramy, aż podwoją swoją objętość. Następnie dodajemy cukier i ucieramy, aż jajka zmienią kolor na jasny. Tak przygotowaną masę wlewamy do wcześniej utartego masła lub margaryny i wszystko miksujemy do połączenia się składników. Teraz dodajemy proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną, miksujemy. Pora na mąkę i mleko, które dodajemy naprzemiennie, aż do wykończenia składników i cały czas mieszając mikserem. Następnie dodajemy likier amaretto i masę kajmakową, i wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy jeszcze orzeszki ziemne solone, grubo krojone i mieszamy tylko tyle, by rozprowadzić orzeszki po masie.

Keksówkę o wymiarach 12 x 35 cm wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy margaryną i obsypujemy bułką tartą, i przelewamy masę do foremki. W razie potrzeby równamy górę.

Pieczemy w temperaturze 180°C i pieczemy przez około 60 min do suchego patyczka. Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy na około 30 min do przestudzenia. Po tym czasie babkę wyciągamy z foremki i odstawiamy do całkowitego wystudzenia.

Po wystudzeniu babkę polewamy polewą czekoladową, przygotowana z rozpuszczonej czekolady z mlekiem w kąpeli wodnej lub bezpośrednio w garnku na małym gazie. Wierzch ciasta posypujemy pokrojonymi orzeszkami ziemnymi.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

