

Babka stracciatella

Składniki na babkę:

- 300 g mąki pszennej tortowej
- 250 g masła lub margaryny
- 4 jajka
- 200 g cukru
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 120 ml mleka
- 1 czekolada mleczna (100 g)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na polewę czekoladową:

- 1 tabliczka czekolady mlecznej
- Około 5 łyżek mleka

Wykonanie:

Foremkę typu keksówka o wymiarach **12x35 cm** wykładamy papierem do pieczenia.

Produkty potrzebne do ciasta wyciągamy wcześniej, ponieważ powinny mieć temperaturę pokojową.

Czekoladę ścieramy na tarce o dużych oczkach.

Do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Dodajemy jajka i nadal miksujemy. Kolej na cukier i cukier wanilinowy. Miksujemy dłuższą chwilę, żeby dobrze połączyć składniki. Teraz będziemy dodawać na zmianę przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mleko. Miksujemy wszystko dobrze, żeby masa zrobiła się gładka. Pamiętajmy o regulowaniu prędkości miksera. Przy wsypywaniu produktów sypkich czy płynnych możemy zmniejszyć obroty. Na koniec dodajemy startą czekoladę.

Ciasto przelewamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia i wsadzamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra i dół). Pieczemy **50-60 min**. Pod koniec pieczenia wbijamy patyczek w środek ciasta. Jeżeli będzie suchy to znaczy, że ciasto się upiekło i możemy wyciągnąć je z piekarnika. Zostawiamy do wystudzenia.

W kąpeli wodnej roztopiamy czekoladę z mlekiem. Jeszcze gorącą polewą oblewamy zimną babkę.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

