

## • BABKA MARMURKOWA •

TRADYCYJNA BABKA MARMURKOWA, DWUKOLOROWA. IDEALNIE SŁODKA, PROSTA W WYKONANIU. SWOIM SMAKIEM I CIEKAWYM WYGLĄDEM ZACHWYCI I WAS ;)

### *Składniki:*

- 500 g mąki
- 300 g cukru
- 250 g masła
- 4 jajka
- 200 ml mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao

### *Przygotowanie:*

*Masło ucieramy z cukrem. Dodajemy żółtka, mleko i mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.*

*Białka ubijamy na sztywną pianę, delikatnie mieszamy z ciastem.*

*Dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy kakao.*

*Do natłuszczonej blaszki wlewamy na przemian jasne ciasto z ciemnym.*

*Pieczemy 45 minut w 180 stopniach. Ostudzoną możemy posypać cukrem pudrem lub polać lukrem.*