Babka piaskowa dwukolorowa



Lekka, puszysta, pyszna. Uwielbiamy takie ciasta, proste, z foremki, które znikają w przeciągu 1-2 dni. Do babki można dodać skórkę pomarańczową, można ją posypać cukrem pudrem lub startą czekoladą, można polać lukrem. Nasza jest bez tych dodatków i jest jednym z moich ulubionych ciasta do wieczornej herbaty. Prezentuję przepis zaczerpnięty z magazynu "Ciasta – sprawdzone przepisy" (Nr 6 czerwiec 2011), zmieniony po mojemu.

Składniki:

- 5 jajek (u mnie na ogół 6, jeśli są nieduże)
- 1 niepełna szklanka cukru
- 200g margaryny Kasia
- 180g mąki pszennej
- 140g mąki ziemniaczanej
- cukier wanilinowy (torebka 16g)
- 20g ciemnego kakao naturalnego
- półtorej łyżeczki proszku do pieczenia
- odrobina margaryny do wysmarowania formy
- mąka do obsypania formy

Wykonanie:

1. Jajka w całości ucieramy mikserem z cukrami.

2. Margarynę topimy i odstawiamy do przestygnięcia.

3. W dużej misce mieszamy ze sobą obie mąki i proszek do pieczenia.

4. Mąki stopniowo wsypujemy do masy jajecznej i ucieramy na wolnych obrotach.

5. Wlewamy margarynę, ucieramy.

6. Blaszkę (u mnie 28cm x 15cm) smarujemy odrobiną tłuszczu i wysypujemy mąką.

7. Piekarnik nagrzewamy do 180-190 stopni Celsjusza.

8. 2/3 ciasta wlewamy do blachy. Do reszty dodajemy kakao i dokładnie mieszamy. Ciemne ciasto wylewamy na jasne i patyczkiem lub widelcem robimy esy-floresy.

9. Ciasto pieczemy ok. 40 minut (sprawdzamy patyczkiem).

