

## www.SztukaKulinarna.pl

### Babka górnicza

ilość porcji **12** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szklanka	mąka pszenna	
1	szklanka	mleko	
1	szklanka	cukier	
12	dkg	margaryna	
1	szt	jajko	
2	łyżki	dżem	
2	łyżki	sody	
1	łyżeczki	cynamon	0.5 łyżeczki cynamonu
1	łyżeczki	kakao	
		rodzyneków	
		tartej bułki	
		cukier puder	
		gorzkiej czekolady	

Przepis Margarynę, jajko, cukier i dżem utrzeć za pomocą miksera na gładką masę. Następnie dodać cynamon i kakao, mąkę, zimne mleko i sodę. Można też dodać rodzyneków. Wszystko dokładnie wymieszać mikserem. Wybrać odpowiednią formę do pieczenia. Może być podłużna rynienka, ale doskonale też nadaje się do tego typowa forma do babek - taka z "kominem". Formę posmarować margaryną i oprószyć bułką tartą. Łatwiej wyjąć później ciasto z formy. Ciasto wlać i piec w temp. 200°C ok. 45 min. Po upieczeniu wyjąć z formy i jeszcze ciepłe obsypać cukrem pudrem lub po wystygnięciu polewać polewą czekoladową.

Składniki

2 szkl. mąki, 1 szkl. mleka, 1 szkl. cukru, 0.5 kostki margaryny, 1 jajko, 2 łyżki słodkiego dżemu, 2 łyżki sody, 0.5 łyżeczki cynamonu, 1 łyżeczka kakao, rodzyneków, bułka tarta, cukier puder lub polewa czekoladowa.