

BABKA WIELKANOCNA

z Mokate Cappuccino o smaku Mango z Marakują



35 min



2h 5 min



10-12 porcji

Składniki:

BABKA

- 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Mango z Marakują
- 2 jajka
- 120 g cukru
- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki mielonego kardamonu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 220 g purée z mango
- 120 g oleju

LUKIER

- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka soku z marakui



Przygotowanie:

- 01 Nagrząć piekarnik do 170°C.
- 02 Do misy miksera wbić jajka, wsypać cukier i utrzeć na gęstą, jasną masę.
- 03 W osobnej misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kardamon oraz Mokate Cappuccino o smaku Mango z Marakują.
- 04 Do ubitych jaj dodać jogurt, purée z mango i olej. Wymieszać. Wsypać suche składniki i ponownie wymieszać do połączenia.
- 05 Formę na babkę wysmarować tłuszczem i oprószyć mąką.
- 06 Przełożyć ciasto do formy i piec przez około 30 minut, do tzw. „suchego patyczka”. Babkę wyjąć z formy i wystudzić.
- 07 W tym czasie przygotować lukier: połączyć cukier puder z sokiem z marakui i dokładnie wymieszać.
- 08 Ostudzoną babkę udekorować lukrem.