

Babka marmurkowa

Czas wykonania: 1h 30 min **Ilość porcji:** 16 kawałków

Składniki:

- 1 szklanka cukru
- ½ kostki masła
- ½ kostki margaryny
- 4 jajka
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 50 - 100 ml mleka (opcjonalnie)
- 2 łyżki kakao



Przygotowanie:

Cukier utrzeć z masłem i margaryną na puszystą masę (masło wyciągnąć godzinę wcześniej z lodówki). Następnie cały czas miksując dodać jajka oraz przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Jeśli ciasto będzie zbyt gęste należy dodać trochę mleka.

Błazkę do pieczenia (forma 30 cm x 10 cm) wysmarować masłem, a na spód wyłożyć papier do pieczenia. Następnie przelać do blaszki 2/3 ciasta, a do reszty dodać kakao. Kakaową masę przełożyć przez środek jasnego ciasta.

Całość piec w 170 stopniach przez 50 – 60 minut (do suchego patyczka).