

BABKA CZEKOLADOWA

Mieszanka czekoladowego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego do produkcji babek czekoladowych, babek marmurkowych, keksów, muffinek.

Babka 1

BABKA CZEKOLADOWA	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	150 g

Babka 2

BABKA CZEKOLADOWA	1000 g
Jaja	400 g
Olej	400 g
Woda	150-200 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim

czas mieszania: od 2 do 5 minut na średnim lub szybkim biegu

Temp. pieczenia: 170°C - przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 20 do 50 min. w zależności od formy i naważki

Podłużne babki nacinamy skrobką umoczoną w oleju tuż przed włożeniem do pieca.