



# BABKA CZOKO

## z kawałkami czekolady

Jest to znakomita mieszanka do wypieku ciast piaskowych. Wzbogacona receptura o sól i kawałki prawdziwej czekolady (3,4%) pozwoliła uzyskać niepowtarzalny i charakterystyczny czekoladowy smak. Atutem mieszanki jest stabilna i powtarzalna wysoka jakość o równomiernie napowietrzonej a zarazem wilgotnej strukturze miękiszu.

*Propozycja receptury:*

### *BABKA PIASKOWA*

1000 g **Babka Czoko**  
450 g *jaja*  
400 g *olej*  
200 g *woda*

*Metoda: ubić wszystkie składniki razem ok 5 min na średnich obrotach, piec w temp. 180°C ok 45 min.*



 **TIRAMISU**