

---

## Babka czekoladowa

5 całych jajek ubić z 1,5 szklanki cukru i cukrem waniliowym, dodawać mieszając drewnianą łyżką:

- łyżeczkę imbiru,
- szczyptę soli,
- szklankę mąki tortowej wymieszanej z płaską łyżeczką proszku do pieczenia,
- 1,5 łyżki ciemnego kakao,
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej oraz kostkę roztopionego gorącego masła,

Dokładnie wyrobić, przelać do foremki wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piec ok. 70min w temp. 170°C.

Po ostudzeniu polać polewą czekoladową i posypać pokrojonymi orzechami włoskimi.

