

Czekoladowa babka bez jajek

Szykowałam się do spotkania rodzinnego, a wszystkie jajka wykorzystałam do czegoś zupełnie innego. Jakież było moje zdziwienie, że bez jajek można zrobić coś tak smacznego. Ciasto jest wilgotne, puszyste i mocno czekoladowe. W sam raz dla miłośników czekolady i jej wytrawnego smaku. Przepis pochodzi z blogu [Kuchenne Fascynacje](#), ale oryginalny przepis z blogu [Pincake](#).



Składniki na babkę:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 łyżki kakao
- 3/4 szklanki cukru brązowego (u mnie fruktoza)
- 3/4 łyżeczki sody
- szczypta soli
- 1/2 szklanki oleju
- 1 łyżeczka octu balsamicznego lub winnego
- 1/2 łyżeczki pasty waniliowej lub łyżka aromatu
- 1 szklanka mleka
- można dodać owoców np. malin

Przygotowanie

1. Osobno połączyć składniki mokre i osobno suche.
2. Zmieszać razem.
3. Dorzucić połowę owoców. Piekłam bez owoców.
4. Formę do babki natłuścić lub spsikać sprayem do pieczenia. Wyłożyć masę. Na wierzch ułożyć resztę owoców.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około 30 minut (do suchego patyczka).
6. Smacznego!