



BABKA MARMURKOWA ZE SZPINAKIEM (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 20 min. ⌚ 1 godz. 30 min. 🍴 Średni 🍴 12 kawałków 🍴 na 1 kawałek:
Wartość kaloryczna 1380.3 kJ, Wartość kaloryczna 329.7 kcal, Białko 5.0 g,
Węglowodany 40.3 g, Tłuszcz 16.8 g, Tłuszcze nasycone 1.7 g, Błonnik 0.8 g,
Sód 181.3 mg

SKŁADNIKI

180 g oleju rzepakowego, plus dodatkowa ilość do natłuszczenia formy
330 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia formy
mąka pszenna, ilość do oprószenia formy
3 jajka
200 g cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego, wykonanego w TM lub 4 łyżeczki cukru wanilinowego
150 g mleka
2 łyżeczkę proszku do pieczenia
80 g liści szpinaku baby, świeżych
cukier puder, ilość do oprószenia

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

forma do babki z kominem (Ø 22-24 cm),
drewniany patyczek do szaszłyków,
pędzelek do ciasta

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka, kopystka

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Formę do babki z kominem (Ø 22-24 cm) natłuszczyć olejem za pomocą pędzelka i oprószyć mąką, odstawić.
2. Do naczynia miksującego wbić jajka, dodać olej, cukier i cukier waniliowy, wymieszać **30 s/obr. 4**. Około 1/3 masy przelać do innego naczynia, odstawić.
3. Do naczynia miksującego wlać mleko, dodać 250 g mąki i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, wymieszać **15 s/obr. 5**. Przełożyć do przygotowanej wcześniej formy, odstawić.
4. Do naczynia miksującego wlać odstawione jajka z olejem i cukrem, dodać szpinak, zmiksować **30 s/obr. 10**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
5. Dodać pozostałe 80 g mąki i pozostałą 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, wymieszać **15 s/obr. 5**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, krótko wymieszać kopystką. Przełożyć do formy na babkę, tworząc drugą warstwę. Dla uzyskania efektu marmurku, wymieszać obie warstwy widelcem.
6. Piec 45-55min (180°C) lub do czasu, aż patyczek włożony w ciasto będzie suchy. Odstawić w formie do ostudzenia na 15 min, następnie przełożyć na talerz.
7. Babkę marmurkową ze szpinakiem oprószyć cukrem pudrem i podawać pokrojoną na kawałki.

WSKAZÓWKA

- Przepis na „Cukier puder” i „Cukier waniliowy” znajduje się na platformie Cookidoo®.
- Babkę można również udekorować lukrem. Aby go przygotować, należy do naczynia miksującego wsypać 150 g cukru pudru, dodać 30 g soku z cytryny, wymieszać **20 s/obr. 5**.

MEDIA

