
BABKA PIASKOWA II

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1552 razy.

15 dag mąki pszennej,
10 dag mąki ziemniaczanej,
12 dag cukru pudru,
12 dag margaryny,
3 jaja,
0,25 l mleka,
1 paczka proszku do pieczenia,
1 paczka cukru waniliowego.

Margarynę utrzeć na śmietaną, dodać cukier puder, żółtka i wymieszać. Dodać obydwa rodzaje mąki, mleko i ponownie wymieszać. Ciasto powinno być dosyć rzadkie. Następnie dodać proszek do pieczenia, cukier waniliowy i ubitą pianę z białek. Wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w gorącym piekarniku około 40-50 minut.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD