
Babka piaskowa I

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1538 razy.

5 żółtek
20 dag masła
20 dag cukru pudru
5 białek (piana)
10 dag mąki pszennej
10 dag mąki ziemniaczanej
3/4 proszku spulchniającego
wanilia sproszkowana

Formę posmarować masłem, posypać mąką. Utrzeć masło, dodając po jednym żółtku i po trochu cukru, na końcu domieszać wanilię, proszek spulchniający. Ubić pianę. Po 20 minutach ucierania wyłożyć na masę pianę, posypać mąką ziemniaczaną i pszenną, wymieszać lekko, ciasto wyłożyć do formy i upiec w piecu dobrze ogrzanym (ok. 40 min.). Po upieczeniu, gdy trochę przestygnie, wyłożyć. Z tego ciasta można także sporządzić placek pod torty z różnymi nadzieniami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD