
Babka piaskowa 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 12291 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki pszennej,

15 dag (7 łyżek) mąki ziemniaczanej,

20 dag (niepełna szklanka) cukru,

25 dag margaryny,

4 jaja,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę utrzeć z cukrem, a następnie ucierać dalej z żółtkami, dodając je stopniowo. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z przesianą mąką pszenną i z proszkiem do pieczenia, wsypać do utartej masy i dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę z białek i połączyć ją delikatnie z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 40-50 min. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

margaryna powinna byc polplynna, lepiej sie laczy z reszta skladnikow ;-)
Nadesłat(a):morepig <morepig@gazeta.pl> 2006-03-23 11:03:57

Bardzo zle napisany przepi niedikladnie go opisao!!!
Nadesłat(a):Nieznajomy piekarz <kinol14@vp.pl> 2006-08-13 12:08:49