
Babka piaskowa 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9783 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki pszennej,

20 dag (niepełna szklanka) mąki ziemniaczanej,

25 dag masła roślinnego lub margaryny

2 łyżki oliwy lub oleju słonecznikowego,

25 dag (1 szklanka) cukru,

3 jaja,

3 łyżki śmietany,

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę i olej utrzeć dokładnie z cukrem i cukrem waniliowym: Dodać żółtka i ucierać dalej, aż masa będzie puszysta. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z przesianą mąką pszenną i proszkiem do pieczenia. Partiami dodawać do masy. Między jedną a drugą porcją mąki wlać śmietanę. Ciasto dokładnie wymieszać. Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie połączyć ją z ciastem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 45 min. w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

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

ja znam podobny sposób.jest pyszna.

Nadesłał(a): kasai 2006-01-22 11:01:52

A gdzie olej? Dodawać czy nie?

Nadesłał(a): 2006-03-31 10:03:22

dla czego wyszedł mi zakalec co mogłam zrobić źle

Nadesłał(a):Ia 2006-04-15 07:04:43

co z olejem?????

Nadesłał(a):ja 2006-04-15 11:04:33

no ja właśnie zrobiłam ciasto i się piecze zobaczymy co wyjdzie mam nadzieję że będzie pycha

Nadesłał(a): 2006-04-15 20:04:45

ok bardzo dobrz pryepis

Nadesłał(a):basia 2006-04-16 00:04:17

Właśnie mi się piecze i jak na razie to apetycznie wygląda, no ale zobaczymy czy równie pysznie smakuje :P :))

PApaPApaPApa...<papa2>

Nadesłał(a):Monika lat 14 2006-06-30 17:06:58

moja babka jest pyszna ale też zrobił mi się zakalec /który bardzo lubię/ - w jakiej temperaturze piecze się tę babkę

Nadesłał(a):krystyna k. <michal.karpiuk@wp.pl> 2006-07-16 19:07:28

babeczka wyśmienita, polecam

Nadesłał(a):Zosia 2006-07-16 19:07:48