

---

# Babka piaskowa 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7058 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki pszennej,

20 dag (niepełna szklanka) mąki ziemniaczanej,

20 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

4-5 jaj,

3/4 szklanki mleka,

1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę utrzeć . Dodać żółtka, cukier, cukier waniliowy i ucierać dalej. W trakcie ucierania dodawać po łyżce mąkę (obydwa gatunki przesiane i wymieszane ze sobą i z proszkiem do pieczenia) oraz po trochu mleka.

Ubić sztywną pianę z białek i wymieszać ją lekko z ciastem. Ciasto przełożyć 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>