
Babka piaskowa 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6264 razy.

6 dag (3 łyżki) mąki pszennej,

25 dag (1 1/2 szklanki) mąki ziemniaczanej,

25 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru

4 jaja,

1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę dokładnie utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać żółtka i ucierać dalej. W trakcie ucierania dodawać stopniowo mąkę (oba gatunki przesiane i wymieszane ze sobą i z proszkiem do pieczenia). Ubić pianę z białek i delikatnie wymieszać 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>