

---

# Babka piaskowa 5

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5852 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki pszennej,

35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

13 dag margaryny,

1 łyżka oliwy,

2 jaja,

2 opakowania jasnego kisielu lub budyniu (bez cukru),

2 szklanki mleka,

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę utrzeć z oliwą, cukrem i cukrem waniliowym. Dodać kolejno całe jaja i całość dokładnie utrzeć. Dodawać na przemian budyń, przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mleko. Dokładnie utrzeć. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 60 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować.

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