
Babka piaskowa 6

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5449 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki pszennej,

20 dag (niepełna szklanka) mąki ziemniaczanej,

25 dag margaryny,

mała paczka proszku do pieczenia,

25 dag (1 szklanka) cukru,

4 jaja,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę roztopić . Całe jaja utrzeć z cukrem i połączyć z przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąką pszenną i ziemniaczaną. Na koniec wlać roztopioną letnią margarynę i dokładnie wymieszać . Ciasto wlać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy. Piec około 45 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem i polukrować .

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

moje ciacho qw piekarniku napisze za 60 min co dobrego z tego wyszło:)

Nadesłał(a):ewulica <mojeszczescie75@tlen.pl> 2006-10-15 15:10:37

BABKA wyśmienita tylko dodałam kakaooooo mniam

Nadesłał(a):ewulica 2006-10-15 17:10:08