
Babka piaskowo-makowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4055 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki pszennej,

20 dag (niepełna szklanka) mąki ziemniaczanej,

25 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

4 jaja,

1 szklanka maku,

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

1/3 szklanki mleka,

olejek migdałowy,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Mąkę pszenną przesiać z proszkiem do pieczenia. Margarynę utrzeć , dodając stopniowo jaja, cukier, mąkę ziemniaczaną i mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Do utartego ciasta wlać Mleko i wsypać suchy mak. Jeszcze raz dokładnie utrzeć ciasto i wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec około 50 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować .

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