Babka kiślówka 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5591 razy.

1 szkl maki,

1 szkl cukru

4 jaja,

pol margaryny tluszcz

bulka tarta do wysmarowania i wysypania formy

1 paczka kislu (w zasadzie dowolnego),

lyzeczka(plaska) proszku do pieczenia.

Ciasto:

jaja(zoltka)+cukier+margaryna utrzec. Dodac make (i proszek do pieczenia) po troszeczku i ucierac dalej. ubic bialka na piane dodac do masy, na koniec dodac kisiel moga dodatkowo byc bakalie. Piec w piekarniku 180 stC ok 30 min. Kisiel moze byc dowolny w smaku i kolorze. Fajnie wyglada ciasto np rozowe.

Ciao :-)

From: Wojtek Maj <wojak@pbks.pl>

Super prosty przepis.Pychotka ,wlasnie wyjelam ja z piekarnika.
Nadesłał(a): <khanka@op.pl> 2005-12-11 14:12:20

Niedobre!!!
Nie radze przyzadzac
Nadesłał(a):Mistrz <o2o2,ok> 2006-04-01 18:04:23

Dobre...
Najlepiej jest z pomarańcziwym kisielem
Nadesłał(a):jESZCZE WIEKSZY MISTRZ <mackotomistrz@gazeta.pl> 2006-04-01 19:04:02

pycha ciasto,robi sie szybko i sprawnie i rownie szybko znika z talerza
Nadesłał(a): 2006-04-08 08:04:48

Wczoraj robilam to ciasto scisle wg przepisu. Niestety po 30 min bylo surowe musialam piec 50 min. Wyszlo kolorowe ale w smaku jak zakalec. Podejrzewam ze przepis jest zle opisany.Powinno sie ubic bialka z cukrem na piane, potem dodac zółtka, potem make z proszkiem i wymieszac na koncu kisiel i dopiero rozpuszczony i wystudzony tłuszcz. Jak nastepnym razem zrobie w swojej kolejnosci ciasto nie powinno mi sie "zbic".W kazdym razie jeszcze napisze jak zrobie po swojemu.pozdrawiam
Nadesłał(a):agnieszka 2008-05-25 10:05:48