
Babka piaskowa 7

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5536 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

250 g maki,

250 g masła,

250 g cukru pudru,

4 jaja,

1 łyżka cukru waniliowego,

1 łyżka kandyzowanej skórki cytrynowej lub pomarańczowej,

1 cytryna,

10 g proszku do pieczenia.

Inne:

masło i mąka do formy.

1. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło utrzeć, dodając kolejno: żółtka, cukier puder, cukier waniliowy, posiekana skórka cytrynowa i

sok z cytryny. Do utartej masy wsypać mąkę, wymieszać.

2. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z masą.

3. Formę posmarować masłem i posypać mąką. Włożyć ciasto, piec ok. 1 godz w

temp. 170-190°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)