
Babka piaskowa Stryjenki

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4565 razy.

5 żółtek

20 dkg masła

20 dkg cukru pudru

5 białek (piana)

10 dkg mąki pszennej

10 dkg maki ziemniaczanej

3/4 proszku do pieczenia

sposzkwana wanilia

Utrzeć masło dodając po 1 żółtku i trochę cukru na końcu dodać wanilię i proszek. Ubić pianę. Po 20 min ucierania wyłożyć na masę pianę, posypać mąką ziemniaczaną i pszenną, wymieszać lekko i włożyć do formy.

Upiec w dobrze ogrzanym piecu ok. 40 min.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>