

---

# Babka piaskowa "Grunwald"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5278 razy.

7 jajek

30 dkg cukru pudru

28 dkg maki ziemniaczanej

25 dkg margaryny

2 łyżki czubate mąki wrocławskiej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka cukru waniliowego

zapach cytrynowy lub pomarańczowy

2 całe jajka + 5 żółtek utrzeć z cukrem pudrem, mąką ziemniaczaną i wrocławską, dodając porcjami małymi margarynę (rozpuszczoną do wrzątku). Na końcu połączyć całość z ubitą pianą z 5 białek. Wlać do prożiża wysmarowanego i posypanego bułką tartą lub kaszką manną.

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