

---

# Babka kręcona "Campioni"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4755 razy.

25 dkg cukru

25 dkg mąki pszennej

20 dkg mąki kartoflanej

6 jajek

1/4 kg masła

1 proszek do pieczenia

niepełna szklanka mleka

skórka pomarańczowa, rodzynki

Masło rozetrzeć w misce dodając po jednym żółtku i po trochu cukru, tak żeby 25dkg cukru wkręcić w 6 żółtek kręcąc ok. 1/2 godz. Mąkę kartoflaną zmieszać z mąką pszenną i z proszkiem. Następnie brać po jednej łyżce stołowej mąki dolewając po trochu mleko i wkręcać do masła z cukrem (rozłożyć równomiernie mleko z mąką). Ubić pianę z 6 białek i na samym ostatku lekko ją wkręcić. Brytfannę do keksu lub babki wysmarować masłem i posypać bułką.

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