

Babka budyniowa

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budyń waniliowy	3 szt.
śmietana	1,5 szkl.
mąka	1,5 szkl.
cukier	1,5 szkl.
jajko	6 szt.
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć żółtka z cukrem, partiami wsypywać na przemian budyń, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dolewać śmietanę. Na koniec dodać pianę ubitą z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 45 min. Ciepłą babkę posypać cukrem pudrem.