

## Babka Eli Robert



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>mąka pszenna</b>                    | 1/2 kg            |
| <b>jajko</b>                           | 6 sztuk           |
| <b>cukier</b>                          | 3/4 szklanki      |
| <b>margaryna</b>                       | 20 dkg            |
| <b>cukier waniliowy</b>                | 1 sztuka          |
| <b>proszek do pieczenia mały</b>       | 1 sztuka          |
| <b>sól</b>                             | szczypta          |
| <b>mleko</b>                           | 3/4 szklanki      |
| <b>rodzynki</b>                        | 5 dkg             |
| <b>margaryna do wysmarowania formy</b> |                   |
| <b>orzechy włoskie</b>                 | 10 drobno siekane |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać cukier waniliowy. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać i stopniowo dodawać do utartych żółtek na przemian z mlekiem. Dodać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, rodzynki, posiekane orzechy i dokładnie wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z ciastem i wylać do formy babkowej, wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 55 minut. Smacznego!