

Babka miodowa



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1/2 kg
mąka kukurydziana	1/2 szkl.
margaryna	1 kostka
masło	200 g
jajko	4 szt.
cukier brązowy	1 szkl.
miód	1/2 szkl.
Soda oczyszczona Prymat	1,5 łyżeczki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
mleko	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę stopić razem z masłem, ostudzić i ubić z cukrem, jajkami i miodem.

Mąkę połączyć z solą, sodą i proszkiem do pieczenia.

Do płynnych składników dolać letnie mleko i stopniowo dodawać mąkę, ciągle miksując.

Dużą keksówkę (lub dwie mniejsze) wysmarować margaryną, wyłożyć ciasto, włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 45-60 minut.

Stopień wypieczenia sprawdzić patyczkiem.