

Babka piaskowa z owocami

MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
cukier puder	250 gram
masło	250 gram
jaja	4 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kandyzowane owoce	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posyp pokrojone kandyzowane owoce 1 łyżką mąki i wymieszaj. Pozostałą mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, żółtka oddziel od białek, ubij pianę z białek. Masło ucieraj, dodając kolejno żółtka, cukier puder, cukier waniliowy i sok z cytryny.

Dodaj do masy mąkę z proszkiem i owoce, wymieszaj, połącz z pianą z białek. Przełóż ciasto do natłuszczonej, oprószonej mąką formy. Piecz przez godzinę w temperaturze 180 stopni.

Wystudzoną babkę posyp cukrem pudrem.