

BABKA ŚLĄSKA



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	5 dag.
mąka wrocławska	20 dag.
cukier puder	15 dag.
margaryna	10 dag.
olejek waniliowy	1 sztuka
jajka	6 sztuk
sól	- szczypta
tłuszcz do formy	--
Bułka tarta klasyczna Prymat	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem, kolejno dodawać żółtka. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy masłowej i delikatnie wymieszać, w między czasie dodając mąkę wrocławską, mąkę ziemniaczaną, sól, olejek.

Ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. godzinę czasu. SMACZNEGO !!!