

Babka wielkanocna



TETIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
cukier	1,5 szklanki
mleko	1 szklanka
masło	150 g
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier waniliowy	1 sztuka
jajko	5 sztuk
olejek śmietankowy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier, tłuszcz, żółtka długo ucierać. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dodać mleko, na końcu piankę z białek i olejek. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec w piekarniku przy 180C ok. 40 minut. Po wyjęciu i wystygnięciu wyjąć z formy i udekorować na własne życzenie. Ja dekorowałam gotowym lukrem i posypałam skondensowanymi skórkami.