

Babka z makiem



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

margaryna	25 dkg
jajko	5 szt
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
śmietana	250 ml
mąka pszenna	40 dkg
dodatkowo	
masa makowa	30 dkg
rodzynki	1 garść
migdały siekane	
polewa czekoladowa	
wiórki kokosowe	
tłuszcz do formy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Do masy makowej dodajemy rodzynki i migdały mieszamy.

- KROK 2 W misce ucieramy miękką margarynę.
- KROK 3 Ucieramy margarynę dodajemy stopniowo cukier i wbijamy po jednym jajku.
- KROK 4 Do dobrze utartej masy dodajemy przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem mieszamy.
- KROK 5 Do wymieszanej masy dodajemy śmietanę mieszamy.
- KROK 6 Do masy dodajemy masę makową mieszamy.
- KROK 7 Masę przekładamy do wysmarowanej foremki .
Pieczemy około 60 minut 175 st.
- KROK 8 Babkę po wystudzeniu dekorujemy polewą czekoladową i posypujemy wiórkami kokosowymi i orzeszkami .

POLECAM !!!!