

## Babka piaskowa



### ANEMON



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	150 gram
<b>mąka ziemniaczana</b>	200 gram
<b>mąka tortowa</b>	100 gram
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>cukier puder</b>	150 gram
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>olejek cytrynowy</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło zmiksować na białą, puszystą masę. Porcjami dodawać cukier, cały czas miksując. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka kolejno dodawać do masy, cały czas nie przestając miksować. Obie mąki przesiać razem z proszkiem do pieczenia, dodać do masy, delikatnie wymieszać. Dodać olejek cytrynowy i wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę - delikatnie wymieszać z ciastem.

Formę do babki natłuścić i wysypać kaszą manną. Przełożyć ciasto.

Piec w temperaturze 160°C przez 50 minut.