

Babka z adwokatem



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	25 dag
cukier	2 szklanki
cukier wanilinowy	2 opakowania
jaja	6
mąka	2 i 1/4 szklanki
olej	15 łyżek
proszek do pieczenia	3 płaskie łyżeczki
posiekane migdały	
adwokat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, olej, adwokat, cukier, cukier waniliowy oraz dwie łyżki wody gotować 10 minut na wolnym ogniu. Przestudzoną masę wymieszać z żółtkami, pół szkalni odlać a resztę połączyć z mąką proszkiem do pieczenia i ubitą na sztywno pianą z białek. Wyłożyć siasto do natłuszczonej formy i wstawić do nagrzanego piekarnika. Gorącą babkę posmarować pozostałą masą i posypać migdałami.