

Babka orzechowa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczka
rodzynki	50 g
orzechy	150 g
jajko	4 szt
cukier	200 g
margaryna	200 g
mąka ziemniaczana	100 g
mąka pszenna	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy obrać ze skórki i zmielić, rodzynki namoczyć i osączyć.
Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać przez sito.
Margarynę utrzeć z żółtkami.
Do utartej masy dodać ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszać.
Mieszając dodawać po łyżce mąkę. Na końcu dodać obsypane mąką orzechy i rodzynki.
Ciasto przełożyć do formy babkowej z kominkiem wysmarowanej margaryną i posypaną bułką tartą.
Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 40-50 minut.