

Babka z polewą rumową



JUSTYNA223

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

margaryna	1 kostka
cukier	1/4 szkl.
jajko	3 szt.
mleko	1 szkl.
mąka pszenna	4 szkl.
proszek do piecz	2 łyż.
olejek rumowy	1 szt.
cukier	4 łyż.
mleko	3 łyż.
kakao	2 łyż.
masło	1 łyż.

Polewa: (rumowa)

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Margarynę rozmiksuj z cukrem. Białka oddziel od żółtek, i dodawaj po jednym żółtku miksując. Dodaj 2 łyżeczki proszku, wymieszaj. Białka ubij ze szczyptą soli. Dodawaj przesianą mąkę na przemian z mlekiem, miksując. Dodawaj stopniowo ubite białko cały czas miksując. Gotową masę przelej do okrągłej foremki lub prociża. Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku 1 godzinę. Polewa: Wszystkie składniki polewy zagotuj i odstaw do ostygnięcia. Masą posmaruj wystudzoną babkę.