

Babka Śnieżna



MARYSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	20 dag
cukier	30 dag
Migdały10	10 dag
jajko	15
cytryna	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zmilić migdały .
- 2.Żółtka razem z cukrem i migdałami utrzeć na biały puszysty krem.
- 3.Sok z cytryny i mąkę dokładnie wymieszać.
- 4.Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać do ciasta.
5. Wlać do dużej formy i natychmiast wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C.
- 6.Piec 30-40 min.
- 7.Po ostygnięciu wyjąć baBKĘ Z FORMY I OBLĄĆ ciepłą polewą czekoladową.

SMACZNEGO !