

## Przepyszna babka piaskowa



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>jajko</b>                | 5 sztuka   |
| <b>cukier</b>               | 225 gram   |
| <b>cukier waniliowy</b>     | 3 łyżeczka |
| <b>margaryna</b>            | 250 gram   |
| <b>mąka ziemniaczana</b>    | 170 gram   |
| <b>mąka tortowa</b>         | 150 gram   |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 2 łyżeczka |
| <b>sól</b>                  | 1 szczypta |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąki z proszkiem do pieczenia przesiać. Białka oddzielić od żółtek. Miękką margarynę ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Stopniowo dodawać po jednym żółtku nie przerywając ubijania. Kiedy żółtka połączą się z margaryną, stopniowo dodawać po łyżce mąki z proszkiem. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Dodać 1/3 białek do ciasta i delikatnie wymieszać. Dodać pozostałą część białek i wymieszać do połączenia się składników. Ciasto przelać do formy na babkę (ja użyłam silikonowej) i wstawić do nagrzanego do 175 stopni piekarnika na około 50-55 minut. Piec do suchego patyczka. Udekorować lukrem królewskim lub cukrem pudrem.