

Babka parzona



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1,5 szklanki cukru i maki ziemniaczanej

4 i pół łyżki mąki wrocławskiej

6 jaj

cukier wanilinowy

3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

półtorej kostki masła lub margaryny

aromat arakowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym ubić nad parą i dalej ubijać, aż masa ostygnie.

Obie mąki przesiać i wymieszać z proszkiem, ubitymi jajkami i aromatem.

Masło lub margarynę rozpuścić, zagotować i wlewać powoli do ciasta, mieszając. Przełożyć ciasto do formy babkowej natłuszczonej i wysypanej mąką.

Piec w gorącym piekarniku.

Ostudzoną babkę poleć czekoladą.