BABKA PIASKOWA



REMPRZEM

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2
mąka ziemniaczana (mozna zmieszać z tortową)	3/4 szklanki
cukier	1/2 szklanki
masło	1/2 kostki
cukier waniliowy	1 opakowanie
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać cukier waniliowy, proszek do pieczenia i przesiana mąkę. Dokładnie wymieszać. Tłuszcz roztopić i schłodzić. Wlać cienkim strumieniem do masy. Białka ubić na sztywna pianę, połączyć z ciastem. Oddzielić 1/3 ciasta i dodać kakao.
Wlać do wysmarowanej tłuszczem formy. Ciasto z kakaem na końcu.
Piec około 30 minut