

Babka orzechowa Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1/2 szklanki
jajko	3 sztuki
mąka pszenna	1.5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
maślanek	1/2 szklanki
margaryna	1/2 kostki
margaryna do wysmarowania foremki	
orzechy włoskie	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier i jajka dobrze ubić mikserem. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać przez sito. Margarynę roztopić i ostudzić. Do masy jajecznej dodawać na przemian mąkę z proszkiem i maślanek. Wszystko wymieszać. Wlać margarynę, dodać orzechy i dokładnie wymieszać. Ciasto wlać do foremki babkowej wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą. Piec 35-40 minut w temperaturze 180 stopni. Smacznego!