

Pyszna babka piaskowa



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 szklanka
cukier puder	1 szklanka
masło roślinne	25 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jaja	4 sztuki
skórka pomarańczowa kandyzowana	2 łyżki
aromat pomarańczowy	klika kropel

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło roślinne należy utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę. Ucierając dodawać po jednym żółtku. Następnie aromat pomarańczowy. Gdy masa będzie pulchna należy dodać obie mąki i proszek do pieczenia. Na koniec, gdy masa będzie już jednolita należy dodać otartą skórkę z pomarańczy i ubitą na sztywno pianę z białek, masę na ciasto delikatnie wymieszać. Przełożyć ją do wyłożonej pergaminem blaszki i piec przez 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Gotową i przestudzoną babkę można polukrować lub ozdobić polewą czekoladową.