

baka piaskowa-dwukolorowa



MONIKA179



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200
mąka ziemniaczna	90
jajko	6
cukier	200
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.Jajka ubijać z cukrem, aż masa podwoi objętość.
 - 2.Dodać oba rodzaje mąki i proszek do pieczenia, wymieszać.
 - 3.Nadal mieszając dodawać stopniowo masło i cukier waniliowy.
 - 4.2/3 ciasta wlać do formy wysmarowanej tłuszczem, a resztę wymieszać z kakao.
 - 5.Ciemne ciasto wlać na jasne.
- Piec 45 min. W temperaturze 170°C.
Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.