

Lukrowana baba na majonezie



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

jajko	4 sztuki
cukier kryształ	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka krupczatka	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	3 łyżki
majonez	2 1/2 łyżki
migdały	mielone 2 łyżki
nasiona chia	2 łyżki

Lukier

sok z cytryny	1/2 sztuki
cukier puder	10 łyżeczek

Dodatkowo

mango	kuleczki o smaku mango 40 g
-------	-----------------------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wbić do naczynia całe jajka i dosypać cukier, zmiksować.
- KROK 2 Dosypać cukier waniliowy i ponownie zmiksować.
- KROK 3 Wsypać mąkę krupczatkę i proszek do pieczenia, zmiksować.
- KROK 4 Dosypać mąkę ziemniaczaną i znowu zmiksować.
- KROK 5 Dodać majonez, za każdym razem miksować.
- KROK 6 Dosypać zmielone migdały, zmiksować.
- KROK 7 Ciasto podzielić na połowę i do jednej części dosypać nasiona chia.
- KROK 8 Do formy silikonowej z kominem wlać najpierw część jasnego ciasta, a potem dolewać ciasto z chia.
- KROK 9 Włożyć do piekarnika nagrzanego do 170 stopni C i piec przez 40 - 45 minut.
- KROK 10 Wystudzić babkę. Zrobić lukier: sok wymieszać z cukrem pudrem.
- KROK 11 Polukrować babkę.
- KROK 12 Posypać wierzch kuleczkami o smaku mango. Smacznego !