

Puszysta babka z orzechami



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto na babkę:

mąka	2/3 szklanki
orzechy siekane	2 szklanki
jajko	5 sztuk
cukier	1.5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olej	0.75 szklanki
sól	1 szczypta
mleko	0.3 szklanki
aromat waniliowy	3 krople

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, sól i proszek do pieczenia wymieszać. Żółtka oddzielić od białek, a następnie żółtka, cukier, olej i aromat ubić na puszystą masę. Do masy na przemian dodawać trochę mleka i mąki do wykorzystania składników.

Z białek ubić sztywną pianę, dodać kilka łyżek i zmiksować, następnie dodać resztę piany i posiekane orzechy.

Ciasto wymieszać łyżką lub szpatułką silikonową do ciast.

Formę metalową do babki posmarować masłem i posypać tartą bułką, natomiast formy silikonowej nie natłuszczamy. Przekładamy ciasto i pieczemy w nagrzanym do 180 st.C przez ok. 1 godzinę lub do czasu tzw suchego patyczka.

Po upieczeniu i ostudzeniu ciasto możemy posypać cukrem pudrem.