

Babka Eli Robert



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
jajko	6 sztuk
cukier	3/4 szklanki
margaryna	20 dkg
cukier waniliowy	1 sztuka
proszek do pieczenia mały	1 sztuka
sól	szczypta
mleko	3/4 szklanki
rodzynki	5 dkg
margaryna do wysmarowania formy	
orzechy włoskie	10 drobno siekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać cukier waniliowy. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać i stopniowo dodawać do utartych żółtek na przemian z mlekiem. Dodać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, rodzynki, posiekane orzechy i dokładnie wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z ciastem i wylać do formy babkowej, wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 55 minut. Smacznego!