

babka piaskowa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
cukier waniliowy	1
cukier	1 szklanka
esencja migdałowa	3-4 krople
mąka pszenna	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	2 łyżeczki
jajko	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obydwie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia. Margarynę zmiksować z cukrem, cukrem waniliowym i esencją. Następnie dodać mąkę i jajka. Odłożyć 1/3 masy i wymieszać ją z kakao. Formę na babkę natłuścić i posypać bułką tartą. Jasną masę wylać na dno a na górę ciemną. Piec w temp. 180 stopni przez ok. 60 minut. Całość posypać cukrem pudrem.