

Babka śmietankowa



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	1 szklanka
cukier puder	1 szklanka
jaja	4 szt
olej	1/2 szkl.
budynie o smaku smietankowym	2 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sok z cytryny	z połówki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki miksować przez 5 min. Przełożyć do formy posmarowanej tłuszczem i posypanej bułka tartą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 st. Piec 45 min. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.