

Babka piaskowa



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dkg
jajko	3 szt
cukier	25 dkg
margaryna	20 dk
kakao	1 łyżka
cukier waniliowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę utrzeć z cukrem dodać po jednym jajku.gdy masa będzie gładka i puszysta dodać olejek migdałowy,cukier waniliowy i proszek do pieczenia,wymieszać,podzielić na 2 części.do jednej wsypać połowę maki połączonej z kakao,a do drugiej samą makę.każdą porcję delikatnie wymieszać.wlać do formy warstwami,raz jasną później ciemną.piec 45 minut