

Babka bez tłuszczu



AGNIESZKA140



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier drobny	1 szkl
bakalie	1 szkl
mąka pszenna	1 i 3/4 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	4 szt
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
jabłka	4 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka (duże) obrać i pokroić w kostkę; zasypać szklanką cukru i zostawić na chwilę.

Dodać:

szklankę bakali, mąkę, sodę, proszek do pieczenia i 4 całe jajka. Wszystko delikatnie wymieszać, przełożyć do uprzednio wysmarowanej formy i piec ok godziny w nagrzanym do 180°C piekarniku.

Ps. Jabłka można zastąpić brzoskwinia z puszki lub innymi mokrymi owocami.

Bakalie - mogą być orzechy włoskie i rodzynki. Bardzo fajnie wyglądają też kolorowe owoce kandyzowane (ananas, zielona papaja, pomarańcza itp.)