

Babka Babci



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	25 dag
mąka tortowa	20 dag
cukier	20 dag
mąka ziemniaczna	15 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jaja	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Margarynę utrzyj z cukrem i dodawanymi stopniowo żółtkami jaja. Następnie wymieszaj mąkę ziemniaczaną z przesianą mąką pszenną oraz proszkiem do pieczenia i wsyp do wcześniej utartej masy-dokładnie wymieszaj. Białka jajek ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z ciastem. Do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką formy przelej ciasto i piecz w 180 stopniach przez 40 do 50 minut.

Na babkę możesz wylać polewę czekoladową, która podam w kolejnym przepisie .