

Babka Majonezowa



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 1/2 mąki pszennej
- 1/2 szkl.mąki ziemniaczanej
- 1 cytryna
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżka bułki tartej
- 4 jajka
- 1 łyżka masła
- 1 czubata cukru pudru

Wykonanie:

Z białek ubić sztywną pianę, w trakcie ubijania dodać cukier, cukier waniliowy, żółtka i sok z cytryny. Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, wymieszać ze sztywną pianą i na koniec dodać majonez. Formę wysmarować masłem i obsypać bułką tartą. Ciasto wylać do formy z kominkiem. Pieczemy 45min.