

Babka piaskowa inaczej



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	15 dag
cukier puder	1,5 szklanki
oliwa	2 łyżki
jaja	5 szt
budyń waniliowy	2 szt
mleko	400 ml
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło, oliwę i cukier puder utrzeć na puszystą masę. Kolejno dodawać całe jajka ciągle ucierając. Następnie dodać budyń, mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia, mleko i dokładnie wymieszać. Ciasto wylać do przygotowanej formy, piec około 50 minut w temp 180 stopni.