

Babka piaskowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier	1 szklanka
esencja migdałowa	3-4 krople
jaja	4 sztuki
mąka pszenna	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oba rodzaje mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej przez sitko. Kostkę margaryny zmiksuj z cukrem, cukrem waniliowym i aromatem.

Ciągle miksując dodawaj na przemian mąkę i jajka, odłóż 1/3 masy i wymieszaj ją z kakao. Formę na babę natłuść i oprósz mąką lub tartą bułką.

Jasną masę wlej do formy, na nią przełóż masę z kakao, lekko wymieszaj. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 50 minut. Wystudzoną babę oprósz cukrem pudrem lub polukruj.