

Baba orzechowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	200 gram
masło	250 gram
jajko	4 sztuki
mąka ziemniaczana	50 gram
czubata łyżeczka proszku do pieczenia	1 łyżeczka
polewa z białej czekolady do dekoracji	1 sztuka
orzechy włoskie	250 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddziel żółtka od białek, ubij pianę z białek. Nagrzej piekarnik do 180 stopni. Masło utrzyj z cukrem, dodaj żółtka, następnie mielone orzechy oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Do masy dodaj białka, delikatnie wymieszaj i przełóż do formy, natłuszczonej i oprószonej mąką lub bułką tartą. Piecz przez 50-60 minut w temperaturze 180 stopni. Babę zostaw do wystudzenia w formie. Następnie przełóż na talerz, polej białą czekoladą i udekoruj.