







# Baba makowa

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C

 forma na babkę 24 cm

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 16 gramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- gotowa masa makowa - 0.5 puszek
- mleko - 0.5 szklanek
- rodzyнки - 50 gramów
- skórka pomarańczowa - 50 gramów
- aromat waniliowy

## Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Kasię utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę.
2. Do masy margarynowej dodać jaja, utrzeć na gładko. Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia i utrzeć na gładką masę.
3. Masę makową zalać ciepłym mlekiem.
4. Do masy margarynowej dodać masę makową z mlekiem, bakalie oraz aromat waniliowy, wymieszać.
5. Formę do baby o śr. 24 cm posmarować margaryną i wysypać tartą bułką, wypełnić ciastem. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 60 minut. Sprawdzać patyczkiem do szaszłyków ciasto jest gotowe gdy patyczek jest suchy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)