



Babka brzoskwiowa

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 30 dekagramów
- biały ser - 15 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie
- sok z brzoskwiń - 10 mililitrów

Wskazówki pieczenia:



40 minut



160 - 180 °C



Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym.
2. Dodać żółtka.
3. Do masy dodać ser, mąkę, proszek, sok i brzoskwinie pokrojone w kostkę oraz pianę z białek.
4. Przebrać ciasto do formy wysmarowanej Kasią i wysypanej tartą bułką.
5. Piec 40-50 min. w 160-180 st. C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl