



Babka budyniowa

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  175 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 6 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- olej - 5 łyżek
- ocet - 2 łyżki

polewa

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę i mąkę ziemniaczaną połączyć z budyniem i proszkiem do pieczenia.
2. Oddzielić żółtka od białek.
3. Kasię zmiksować z cukrem i żółtkami na puszystą masę.
4. Dodać olej i ocet i zmiksować. Następnie dodawać mąkę. Ubić pianę z białek.
5. Delikatnie połączyć masę z pianą z białek.
6. Podłużną keksówkę (lub dużą formę na babę) wyłożyć papierem do pieczenia i przelać do niej masę.
7. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 170-180 stopni około 50-60 min.
8. Po upieczeniu babkę ostudzić i poleać ulubioną polewą czekoladową.
9. Uwaga! Babka rośnie zaskakująco pięknie i bardzo równiutko.

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